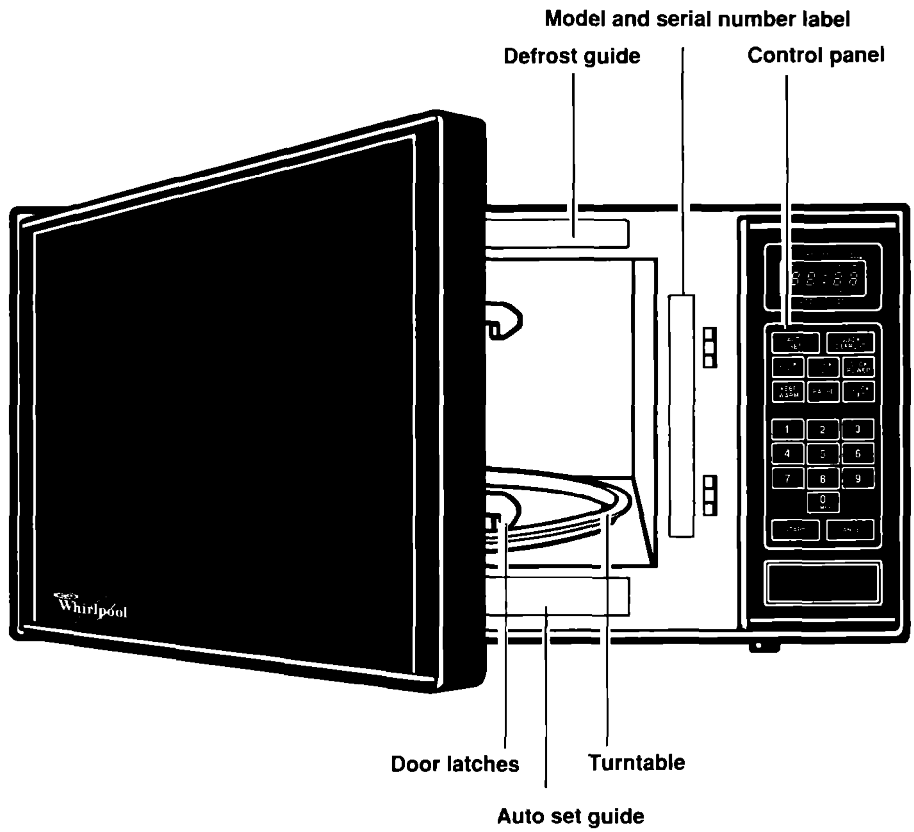
User's Manual



MICROWAVE OVENS
MT2100CY

Part No. 3B73643C/4358236

Contents

Thank you for buying a Whirlpool appliance. Please complete and mail the Owner Registration Card provided with this product. Then complete the form below. Have this information ready if you need service or call with a question.

- Copy model and serial numbers from label (behind the microwave oven door on the frame) and purchase date from sales slip.
- Keep this book and the sales slip together in a handy place.

Model Number

Serial Number

Purchase Date

Service Company Phone Number

Fill out and return the Microwave Registration Card included with your microwave oven. If the card is missing, please send the model and serial number of your microwave oven, with your name and address to ...

Whirlpool Corporation
Microwave Registration Department
Administrative Center
2000 M-63
Benton Harbor MI 49022 USA

This information will help us reach you if there is ever a need to pass along information about your microwave oven.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Microwave ovens have been thoroughly tested for safe and efficient operation. However, as with any appliance, there are special installation and safety precautions which must be followed to ensure safe and satisfactory operation and prevent damage to the unit.

⚠WARNING **To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the microwave oven, follow basic precautions, including the following:**

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on page 4.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 31.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Instructions found on page 30.
- Some products such as whole eggs and sealed containers–for example, closed glass jars–may explode and should not be heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Electrical shock, fire or other hazards may result.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Call your nearest Procare Appliance Service Centre or authorized service depot for examination, repair or adjustment.
- Do not cover or block any opening on the appliance. Fire may result.
- Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water–for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
- Do not immerse cord or plug in water. Electrical shock may result.
- Keep cord away from heated surfaces. Electrical shock may result.
- Do not let cord hang over edge of table or counter. Electrical shock may result.
- See door surface and interior cleaning instructions on page 32.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend appliance if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking. Paper can char or burn, and some plastics can melt if used when heating foods.
  - Do not deep fry in oven.
  - **Test dinnerware or cookware before using.** See page 37. Some dishes (melamine, Centura, etc.) absorb microwave energy, becoming too hot to handle and slowing cooking times. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven. Cooking in metal containers not designed for microwave use can damage the oven, as can containers with hidden metal (twist-ties, foil lining, staples, metallic glaze or trim.)
  - If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- Read and follow "Operating Safety Precautions" starting on page 34.
- **1.** A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

  2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

  3. If a long cord or extension cord is used, (a) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (b) the extension cord must be a grounding-type, 3-wire cord, and (c) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

You are responsible for:

- Installing and leveling the oven on a surface strong enough to support its weight, and where it is protected from the elements.† The microwave oven should be at a temperature above 10°C (50°F) for proper operation.
- Properly connecting the oven to electrical supply and grounding it.†
- Operating the oven with the glass turntable in place.
- Making sure the oven is not used by anyone unable to operate it properly.
- Properly maintaining the oven.
- Using the microwave oven only as described in this manual.

†See the Installation Instructions on page 30.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY...

Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent),
(2) Hinges and latches (broken or loosened),
(3) Door seals and sealing surfaces.

Do not operate the microwave oven if the door window is broken.

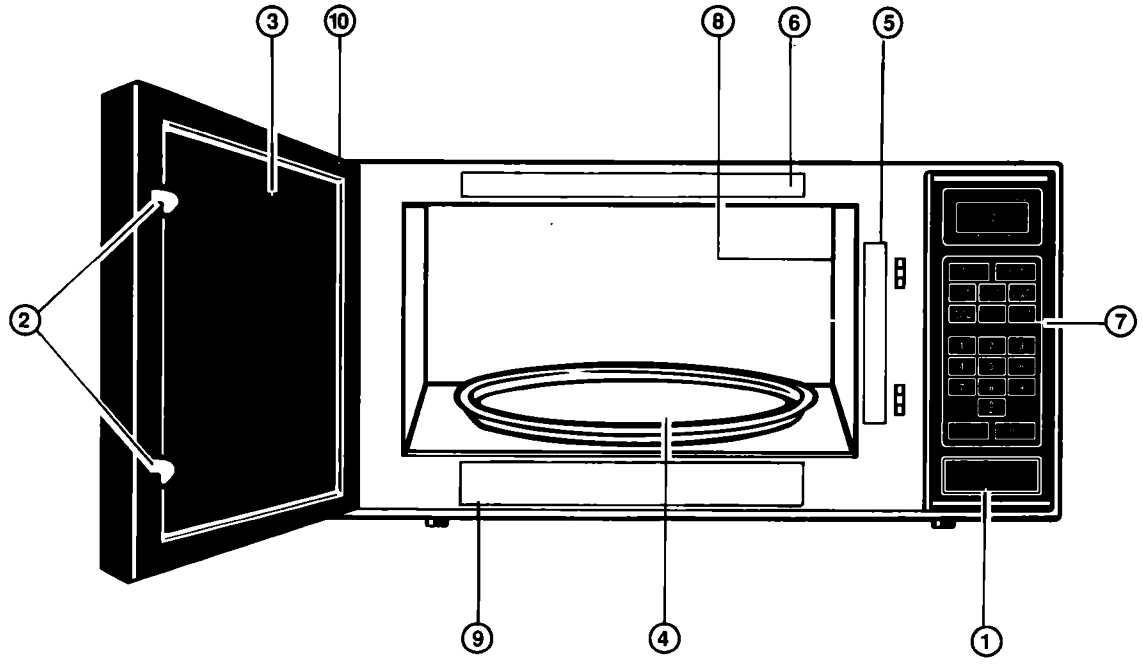
The microwave oven should be checked for microwave leakage by qualified service personnel after a repair is made.

The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Do not operate the microwave oven with the outer cabinet removed.

Getting Acquainted

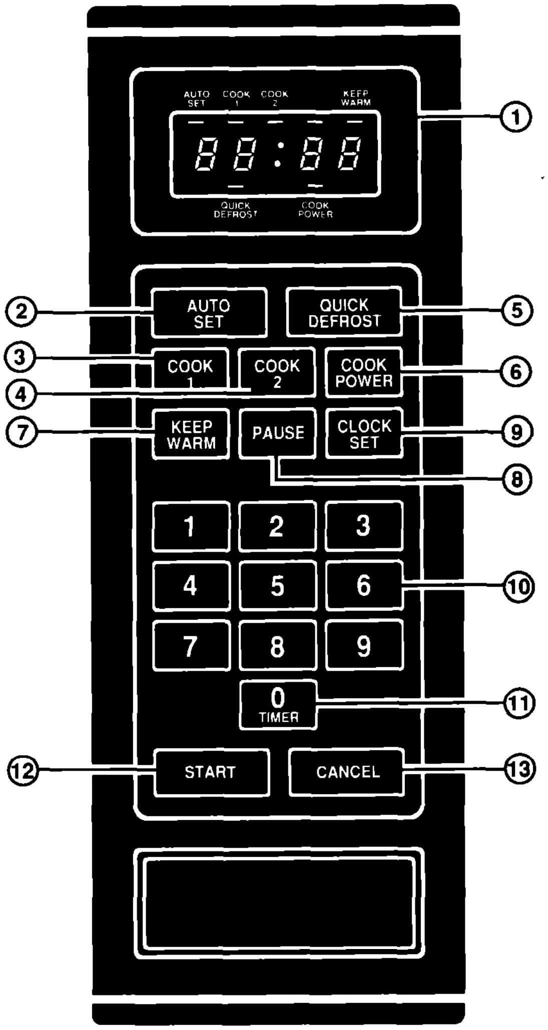
Microwave oven features



Your microwave oven is designed to make your cooking experience as enjoyable and productive as possible. To help get you up and running quickly, the following is a list of the oven's basic features:

1. **Door Open Button.** Push button to open door. Door must be pressed firmly shut for oven to operate.
2. **Door Safety Lock System.** The oven will not operate unless the door is securely closed.
3. **Window with Metal Shield.** Shield prevents microwaves from escaping. It is designed as a screen to allow you to view food as it cooks.
4. **Glass Turntable.** The turntable turns food as it cooks for more even cooking. The turntable must be in the oven during operation for best cooking results. See page 36 for more details.
5. **Model and Serial Number Label.**
6. **Defrost Guide.**
7. **Control Panel.** Touch pads on this panel to perform all functions. See page 6 for more details.
8. **Light.** Automatically turns on when door is opened or when oven is operating.
9. **Auto Set Guide.**
10. **External Oven Air Vents** (on side). See page 30 for more details.

Control panel features



Your microwave oven control panel lets you select the desired cooking function quickly and easily. All you have to do is touch the necessary Command Pad. The following is a list of all the Command and Number Pads located on the control panel. For more information, see pages 10-29.

1. **Display.** This display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected. See page 10 for more information.
2. **AUTO SET.** Touch this pad to select up to ten preset cooking times at the Cook Powers of your choice. AUTO SET provides a short-cut method for setting commonly used cooking times. See pages 16-17 for more information.
3. **COOK 1.** Touch this pad when cooking at only one Cook Power or cooking automatically after defrosting. Also use this pad to set the first Cook cycle when cooking with more than one Cook Power. This Command Pad is also the first pad touched when setting the Minute Timer or a delayed start time. See pages 13-23 for more information.
4. **COOK 2.** Touch this pad to set the second Cook cycle when cooking with more than one Cook Power. Also use this pad to change standing time and to set the Cook cycle after a delayed start time has been set with COOK 1. See pages 21-26 and 28-29 for more information.
5. **QUICK DEFROST.** Touch this pad followed by Number Pads to thaw frozen food before cooking. See pages 17-19 for more information.
6. **COOK POWER.** Touch this pad followed by a Number Pad to set the amount of microwave energy released to cook the food. The higher the number, the higher the power or the faster the cooking. See pages 13 and 14 for more information. See the "Cooking Guide," starting on page 38, for specific Cook Powers to use for the foods you are cooking.
7. **KEEP WARM.** Touch this pad to keep food warm for up to 99 minutes, 99 seconds. See page 26 for more information.
8. **PAUSE.** Touch this pad when you want the oven to pause between Cook cycles. Pausing between cycles gives you time to stir, turn over or rearrange the food, or to add ingredients. See pages 24-26 for more information.
9. **CLOCK SET.** Touch this pad followed by Number Pads to set time of day. See page 12 for more information.
10. **Number Pads.** Touch a Number Pad after touching a Command Pad to tell the oven the time or Cook Power you wish to enter.
11. **"0" Number Pad.** Touch this Number Pad when setting the Minute Timer or Delayed Start.
12. **START.** Touch this pad after setting a function on the microwave oven to start the function. If you open the door, touch START to continue cooking.
13. **CANCEL.** Touch this pad once to stop the oven or to cancel an incorrect command. Touch this pad twice to cancel the audible signals. See pages 11 and 12 for more information.

Quick reference cooking guide

Your microwave oven gives you a wide range of cooking capabilities. The following chart can be used as a quick reference when cooking. For more in-depth information, see the corresponding sections in this Use and Care Guide.

If you want to ...	You ...	Example ...
Set the clock Setting the clock to the correct time of day lets you set start times with the Delayed Start feature. The microwave clock also provides an accurate source of time for your kitchen.	1. Touch CLOCK SET. 2. Touch Number Pads for the correct time of day. 3. Touch START.	CLOCK SET 3 2 5 START
Cook at high power High power cooking is perfect for quick cooking of small items and separate portions.	1. Put food in the oven and close the door. 2. Touch COOK 1. 3. Touch Number Pads for the cooking time you want. 4. Touch START.	COOK 1 1 3 0 START
Cook at lower powers Cooking at lower powers is necessary for efficient cooking of most foods. Failure to use the correct Cook Power may result in overcooking or undercooking.	1. Put food in the oven and close the door. 2. Touch COOK 1. 3. Touch Number Pads for the cooking time you want. 4. Touch COOK POWER. 5. Touch a Number Pad for the Cook Power you want. 6. Touch START.	COOK 1 7 3 0 COOK POWER 5 START
Operate Auto Set Auto Set allows you to choose from 10 commonly used cooking times by touching only one number pad for each time.	1. Put food in the oven and close the door. 2. Touch AUTO SET. 3. To Cook at full (HIGH) Cook Power, touch a Number Pad for the cooking time you want, from 1 to 9 minutes. 4. Touch START.	AUTO SET 4 START
Defrosting Quick Defrost decreases the amount of time needed to thaw frozen food before cooking.	1. Put food in the oven and close the door. 2. Touch QUICK DEFROST. 3. Touch Number Pads for the defrosting time you want. 4. Touch START.	QUICK DEFROST 2 0 START

continued on next page

If you want to ...	You ...	Example ...
Cook with more than one cycle Cooking with two cycles lets you cook at different Cook Powers, one after another. Using this function, you are able to fine-tune your cooking for better results.	1. Put food in the oven and close the door.	
	2. Touch COOK 1.	COOK 1
	3. Touch Number Pads for the cooking time you want in the first cycle.	3 2 5
	4. Touch COOK POWER. (To use HIGH power, skip to Step 6.)	COOK POWER
	5. Touch a Number Pad for the Cook Power you want in the first cycle.	6
	6. Touch COOK 2.	COOK 2
	7. Touch Number Pads for the cooking time you want in the second cycle.	4 3 0
	8. Touch COOK POWER. (To use HIGH power, skip to Step 10.)	COOK POWER
	9. Touch a Number Pad for the Cook Power you want in the second cycle.	4
	10. Touch START.	START
Pause Pause lets you set the oven to pause between cycles. This allows you to stir or turn food over, or add ingredients.	1. Put food in the oven and close the door.	
	2. Touch in cooking instructions for COOK 1.	
	3. Touch PAUSE.	PAUSE
	4. Touch in cooking instructions for COOK 2.	
	5. Touch START.	START
Keep food warm The Keep Warm feature lets you keep food warm in your microwave oven for up to 1 hour 40 minutes.	1. Put cooked, hot food in the oven and close the door.	
	2. Touch KEEP WARM.	KEEP WARM
	3. Touch START.	START

If you want to ...	You ...	Example ...
Use the Minute Timer The Minute Timer lets you time cooking activities in your kitchen.	1. Touch COOK 1.	COOK 1
	2. Touch Number Pads for the minutes and seconds you want.	1 4 5
	3. Touch COOK POWER.	COOK POWER
	4. Touch the "0" Number Pad.	0 TIMER
	5. Touch START.	START
Start cooking automatically at a later time The Delayed Start feature is a handy way to start cooking a meal whenever you want, even when you are not there.	1. Put food in the oven and close the door.	
	2. Touch COOK 1.	COOK 1
	3. Touch Number Pads for the length of delay you want.	6 0 TIMER 0 TIMER 0 TIMER
	4. Touch COOK POWER.	COOK POWER
	5. Touch the "0" Number Pad.	0 TIMER
	6. Touch COOK 2.	COOK 2
	7. Touch in the cooking time and Cook Power (if needed) for the Cook cycle.	
	8. Touch START.	START

Using Your Microwave Oven

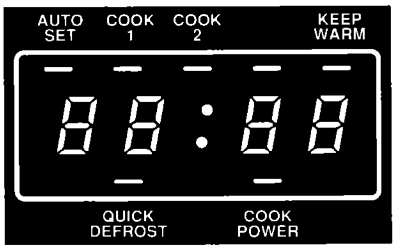
Microwave oven controls

There are three parts in the control section:

- Display/Clock and Indicators
- Command Pads
- Number Pads

Instructions for each control are covered on the following pages. Read them carefully.

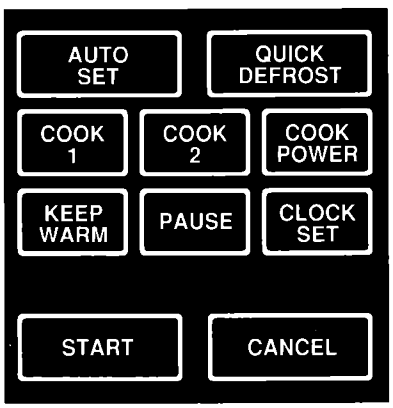
When you first plug in the oven, a tone will sound and the Display will show "88:88". Set the clock to the correct time of day (page 12). If your electricity goes off for a while and comes back on, the clock will return to "88:88". Reset the clock.



Display/clock and indicators

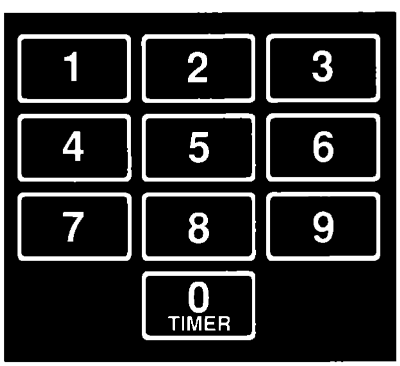
When you are not using the microwave oven, this is an accurate clock.

When you are using the microwave oven, it displays time settings, cook power settings and indicators.



Command pads

- Touch Command Pads to tell the microwave oven what to do and in what order. A few examples:
  - CLOCK SET tells the oven you are going to set the clock.
  - START tells the oven to start. (See page 11 for information on the tone you hear when touching any pad.)
- Each Command Pad (except START, CANCEL, and CLOCK SET) causes an Indicator to light when you touch the Command Pad. While the oven is running, an Indicator (or Indicators) will be on to show what the oven is doing.
- If you touch two instructions into the same cycle, the second set of instructions will cancel the first.



Number pads

Once you've touched a Command Pad to tell the oven what you want it to do, you'll touch Number Pads to tell it ...

- a Time,
- a Cook Power.



Display messages

Messages will appear on the display to guide you with your cooking. If you attempt to enter unacceptable instructions, "Err" will appear in the Display. Touch CANCEL and re-enter the instructions.

Audible signals

Audible signals are available to guide you when setting and using your oven. A programming tone will sound each time you touch a pad. Two tones will sound between cycles. A reminder tone will sound every 30 seconds after cooking is done to remind you that something has been left in the oven. Four tones signal the end of the Minute Timer function and a Cook or Defrost cycle. If you don't hear a tone, it is because of incorrectly entered instructions or because the tones have been removed. For example, a tone will not sound if you touch a Number Pad before you touch a Command Pad.

To remove the programming tone:

1. Open the door.
2. Touch CANCEL **twice**.
3. Touch START.

To remove all tones:

1. Open the door.
2. Touch CANCEL **twice**.
3. Touch "0".
4. Touch START.

NOTE: Do not remove all tones if you use the Minute Timer.

To replace the tones:
Repeat the steps above.

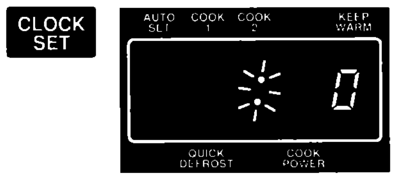
NOTE: If your electricity goes off, the audible signals will come back on. Repeat steps above if you want to remove tones again.

Setting the clock



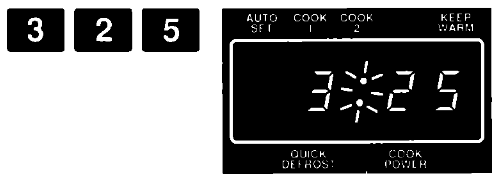
When the oven is first plugged in, a tone sounds and the Display shows “88:88”. If the electric power ever goes off, the Display will again show “88:88” when the power comes back on.

You can cook without setting the clock, but the Display will be blank after cooking.

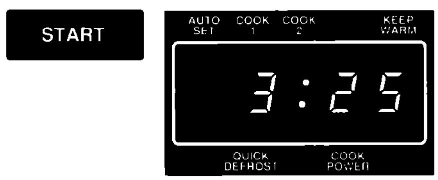


1. To set the clock, touch CLOCK SET. The Display will show “0” and the colon will flash.

   NOTE: The first number Pad must be touched within 5 seconds or the Display will go blank. If the Display goes blank, touch CLOCK SET again and continue.



2. Touch Number Pads for the correct time of day. The Display will show what numbers you touched **in the order you touched them.** This example shows 25 minutes after 3 o'clock.



3. Touch START. The colon will stop flashing. The clock is set.

   If you have touched in an incorrect time, such as 12:65, “Err” will show on the Display. Touch CLOCK SET and start over.

NOTE: To reset the clock, touch CLOCK SET. The current time will show on the Display and the colon will disappear. Continue to set the clock as shown above.

Using CANCEL



Touch CANCEL to:

- Erase instructions if you make a mistake during programming.
- Cancel the Minute Timer.
- Stop the oven temporarily during cooking.

NOTE: The oven may also be stopped during a cycle by opening the door. Close the door and touch START to continue cooking.

Cooking in your microwave oven

Although a new rating method† rates these ovens at 800 watts, you may use a reliable cookbook with recipes developed for 700-750 watt microwave ovens.

Important things to remember to get the best cooking results:

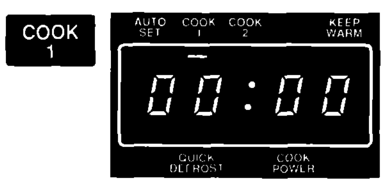
- ALWAYS cook food for the minimum recommended cooking time. If necessary, add time in one or two minute periods, then check for doneness to avoid overcooking the food.
- Stir, turn over or rearrange the food being cooked about halfway through the cooking time for most even doneness with all recipes.
- If a glass cover is not available, use wax paper, paper towels or microwave-approved plastic wrap. Turn back a corner to vent steam during cooking.
- ALWAYS cook food with glass turntable in place.

† The IEC-705 Test Procedure Wattage Rating. The IEC-705 Test Procedure is an internationally recognized method of rating microwave wattage output and does not represent an actual change to output power or cooking performance.

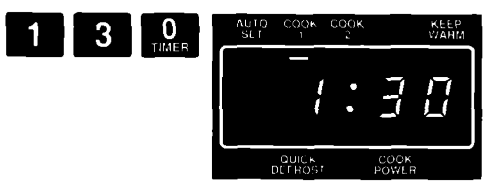
Cooking at high cook power

Follow these steps to cook at **HIGH** power:

1. Put food in the oven and close the door.
2. Touch COOK 1. The Display will show "00:00" and the COOK 1 Indicator will come on.



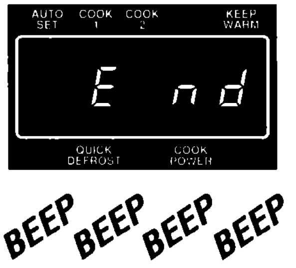
3. Touch Number Pads for the cooking time you want. The Display will show the numbers you touched **in the order you touched them.** The example shows 1 minute, 30 seconds.







4. Touch START. The oven will automatically cook at HIGH Cook Power. The COOK 1 Indicator will stay on to show that the oven is cooking in the first cycle. The Display counts down to show how much time is left in the cycle.



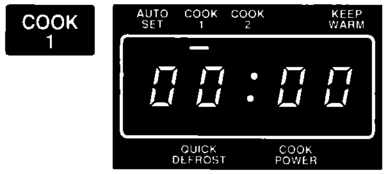
When the cooking time ends, “End” will show on the Display and 4 tones will sound. (You can stop the tones by opening the door or by touching CANCEL.) “End” will remain on the Display and a reminder tone will sound every 30 seconds (to remind you that food is left in the oven) until the door is opened or CANCEL is touched. The Display will then show the time of day.

Cooking at lower cook powers

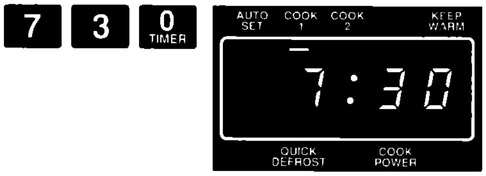
For best results, some recipes call for lower Cook Powers. The lower the Cook Power, the slower the cooking. Each Number Pad also stands for a different percentage of Cook Power. Many recipes in the Cooking Guide tell you, by number, which Cook Power to use. Recipes in other books and magazines may tell you by name (HI, MED, LO, etc.) or percentage (10%, 50%, 80%, etc.).

The following chart gives the percentage of Cook Power each Number Pad stands for, and Cook Power name usually used:

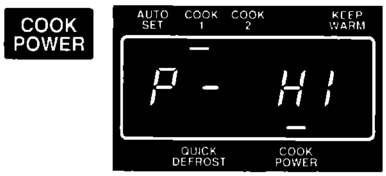
automatic 100% of full power HIGH
9=90% of full power
8=80% of full power
7=70% of full power MED-HIGH
6=60% of full power
5=50% of full power MED
4=40% of full power
3=30% of full power MED-LOW
2=20% of full power
1=10% of full power LOW
0=TIMER (fan and light will be off)



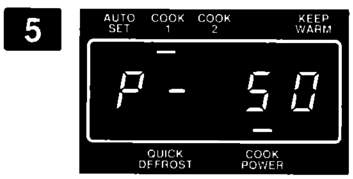
1. Put food in the oven and close the door.
2. Touch COOK 1. The Display will show "00:00" and the COOK 1 Indicator will come on.



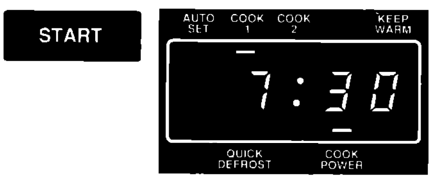
3. Touch Number Pads for the cooking time you want. The Display will show the numbers you touched **in the order you touched them.** This example shows 7 minutes, 30 seconds.



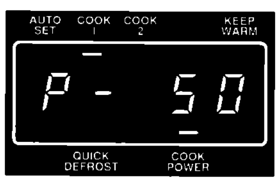
4. Touch COOK POWER. The Display will show "P-HI" and the COOK POWER Indicator will come on. This shows the oven is preprogrammed to cook at full (HIGH) power.



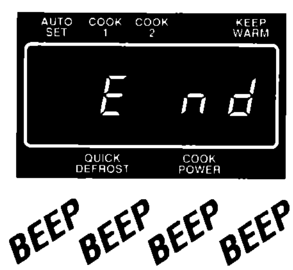
5. Touch a Number Pad for the Cook Power you want. The Display will show what you touched. This example shows you touched Number Pad 5 for 50% of full power.



6. Touch START. The COOK 1 and COOK POWER Indicators will stay on to show that the oven is cooking in the first cycle at a Cook Power other than HIGH. The Display counts down the time to show how much cooking time is left in the cycle.



For 2 of every 10 seconds, the Display will show the Cook Power you selected.



When the cooking time ends, "End" will show on the Display and 4 tones will sound. (You can stop the tones by opening the door or by touching CANCEL.) "End" will remain on the Display and a reminder tone will sound every 30 seconds (to remind you that food is left in the oven) until the door is opened or CANCEL is touched. The Display will then show the time of day.

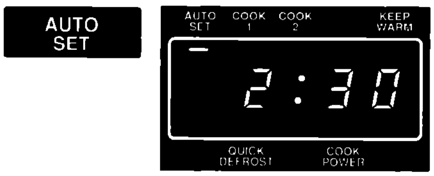
Using AUTO SET

Auto Set provides ten preset times. One to nine minutes at HIGH Cook Power can be selected by touching AUTO SET and the corresponding Number Pad (1-9). You do not need to touch any additional Number Pads as you do when using COOK 1 or COOK 2. This provides a short-cut method for setting commonly used cooking times.

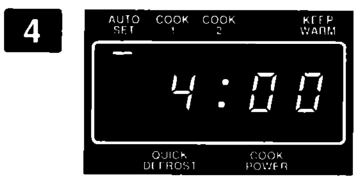
The Auto Set Chart included with your microwave oven and the Auto Set Guide on the inner door panel helps you cook various food items without having to look up the cooking times.

A preset time of 2 minutes, 30 seconds at HIGH Cook Power is available by touching just the AUTO SET pad. The time may be changed to any time from 0-99 minutes, 0-99 seconds, allowing you to store your favorite cooking time and Cook Power, or to preprogram the oven for someone else to cook an already prepared dish at a later time. See page 17 for instructions.

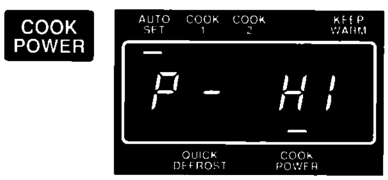
1. Put food in the oven and close the door.



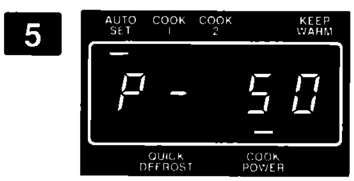
2. Touch AUTO SET. (Skip to Step 6 if you want to use the preset cooking time and Cook power.) The AUTO SET Indicator will come on and the Display will show 2 minutes 30 seconds (or the time you have set as your favorite cycle).



3. Touch a Number Pad for the new cooking time you want, from 1 to 9 minutes. The Display will show what you touched in even minutes. This example shows 4 minutes.

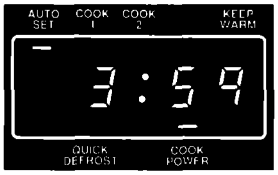


4. Select a Cook Power. (Skip to Step 6 to cook at HIGH power.) Touch COOK POWER. The COOK POWER Indicator will come on and the Display will show "P-HI". This shows the oven is preprogrammed to cook a full (HIGH) power.

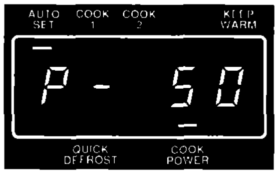


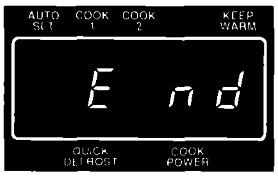
5. Touch a Number Pad for the Cook Power you want. The Display will show what you touched. This example shows you touched Number Pad 5 for 50% of full power.





6. Touch START. The AUTO SET Indicator will stay on while the oven is cooking in the preprogrammed cycle. If you selected a Cook Power other than HIGH, the COOK POWER Indicator will also come on. The Display counts down the time to show how much cooking time is left.
   For 2 of every 10 seconds, the Display will show the Cook Power you selected, if you are using a Cook Power other than HIGH.







When Auto Set ends, "End" will show on the Display and 4 tones will sound. (You can stop the tones by opening the door or by touching CANCEL.) "End" will remain on the Display and a reminder tone will sound every 30 seconds (to remind you that food is left in the oven) until the door is opened or CANCEL is touched. The Display will then show the time of day.

Changing the preprogrammed setting
You can change the preprogrammed cooking time and Cook Power for the Auto Set Pad to the time and power you most often use. To change the Auto Set setting, follow these steps:

1. Touch AUTO SET twice.
2. Touch the Number Pads for the new desired cooking time. (Skip to Step 5 if HIGH Cook Power is desired.)
3. Touch COOK POWER.
4. Touch the Number Pad for the desired Cook Power.
5. Touch AUTO SET.
6. Touch CANCEL. The oven will remember that time and Cook Power for future use.

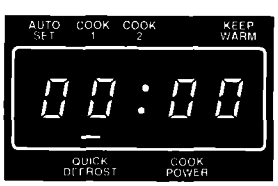
NOTE: If the electric power ever goes off, the oven will go back to the preprogrammed 2 minutes, 30 seconds at HIGH Cook Power setting.

Defrosting

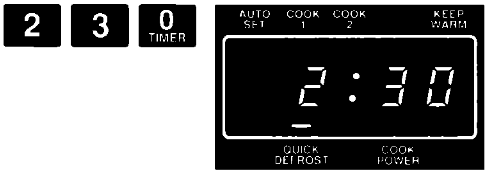
Use Quick Defrost to thaw frozen food before cooking. For suggested defrost times, see the Defrost Guide behind the oven door.

1. Put the frozen food in the oven and close the door.

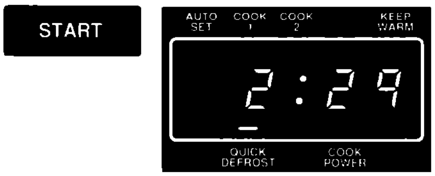




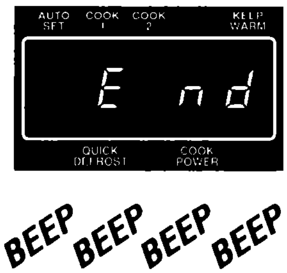
2. Touch QUICK DEFROST. The Display will show "00:00" and the QUICK DEFROST Indicator will come on.



3. Touch Number Pads for the defrosting time you want. The Display will show the numbers you touched **in the order you touched them.** This example shows 2 minutes, 30 seconds.



4. Touch START. The QUICK DEFROST Indicator will stay on to show that the oven is in the Quick Defrost cycle. The Display counts down the time to show how much defrosting time is left.



When the defrost time ends, “End” will show on the Display and 4 tones will sound. (You can stop the tones by opening the door or by touching CANCEL.) “End” will remain on the Display and a reminder tone will sound every 30 seconds (to remind you that food is left in the oven) until the door is opened or CANCEL is touched. The Display will then show the time of day.

NOTE: To defrost items not listed in the Quick Defrost guide, use 30% Cook Power. See a reliable cookbook for defrosting information.

About the Quick Defrost cycle

The microwave oven automatically divides the time set for the Quick Defrost cycle into three equal parts:

First part	80% of full Cook Power
Second part	50% of full Cook Power
Third part	20% of full Cook Power

This automatic step-down in Cook Power helps defrost food quickly and completely.

Changing or adding defrost time

You can change the defrosting time any time before or after touching START.

1. Touch QUICK DEFROST.
2. Touch Number Pads for a new time.
3. Touch START.

Any new time setting made while Quick Defrost is operating will continue the defrosting at only 20% of full power. The best time to change the setting is near the end of the Quick Defrost cycle.

1. Open the door.
2. Check the food with a long-tined fork; if center area is hard frozen, set additional time. **Remember that standing time is necessary to complete defrosting.**
3. Close the door and touch START to continue the cycle if no additional time is needed or touch in new instructions for additional defrosting time.

Using PAUSE with QUICK DEFROST

If the defrosting instructions call for stirring or turning over the food in the middle of the defrost cycle, program PAUSE during QUICK DEFROST. See page 24 for more information.

Standing time after defrosting

For best results, allow the food to stand for a while after defrosting. This helps equalize the temperature of the food to provide more even defrosting.

When COOK 1 follows QUICK DEFROST, the oven automatically provides a standing time equal to the time touched in for QUICK DEFROST. COOK 1 will begin after the automatic standing time. See "Cooking automatically after defrosting" below.

For a different standing time:

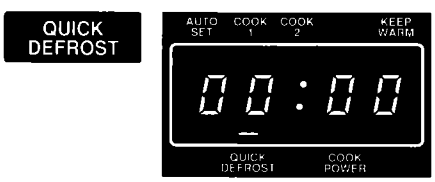
1. Touch QUICK DEFROST and the desired defrost time.
2. Touch COOK 2.
3. Touch Number Pads for the desired standing time.
4. Touch COOK POWER.
5. Touch "0" for zero Cook Power.
6. Touch START.

When QUICK DEFROST is over, the oven will shut off. Two tones will sound. The display will count down the new standing time programmed.

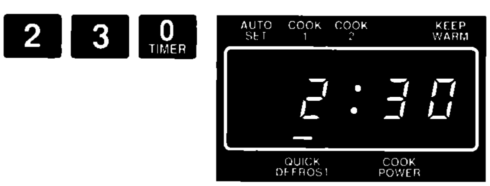
Cooking automatically after defrosting

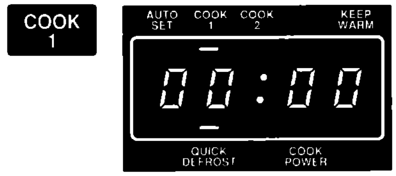
The controls can be set so the microwave oven goes automatically from defrosting to the Cook cycle you have touched in.

1. Put food in the oven and close the door.
2. Touch QUICK DEFROST. The Display will show "00:00" and the QUICK DEFROST Indicator will come on.

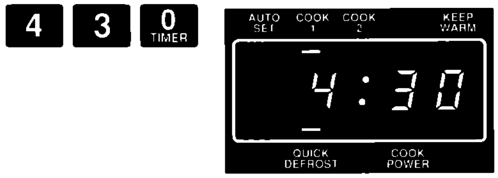


3. Touch Number Pads for the defrosting time you want. The Display will show the numbers you touched **in the order you touched them.** This example shows 2 minutes, 30 seconds.

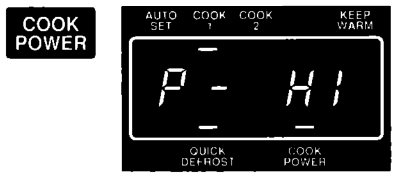




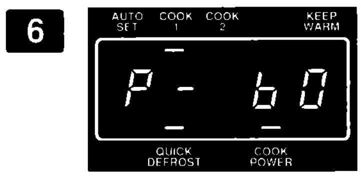
4. Touch COOK 1. The Display will show "00:00" and the COOK 1 Indicator will come on.



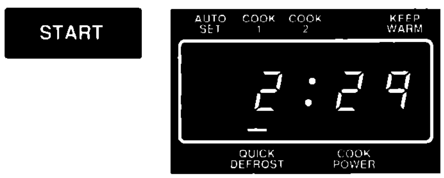
5. Touch Number Pads for the cooking time you want. The Display will show the numbers you touched **in the order you touched them.** This example shows 4 minutes, 30 seconds.



6. Select a Cook Power. To cook at HIGH power, skip to Step 8. To select another Cook Power, touch COOK POWER. The Display will show "P-HI", and the COOK POWER Indicator will come on. This shows the oven is preprogrammed to cook at full (HIGH) power.



7. Touch a Number Pad for the Cook Power you want. The Display will show what you touched. This example shows you touched Number Pad 6 for 60% of full power.



8. Touch START. The QUICK DEFROST Indicator will stay on. All other Indicators will go off. The Display counts down the time to show how much time is left in the Quick Defrost cycle.



When the defrost time ends, the microwave oven automatically lets the food stand for the same amount of time used for defrosting. The QUICK DEFROST Indicator stays on and the Display counts down the standing time. During the countdown the oven will be dark and the fan will be off.

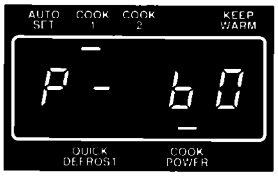
When the defrost time ends, you will hear 2 tones and the Cook cycle will start.



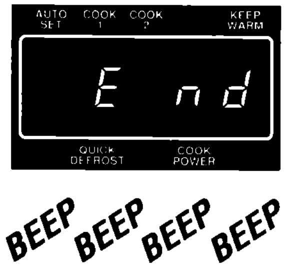


The COOK1 Indicator will be on during the Cook cycle. The COOK POWER Indicator will also be on **if you are using a Cook Power other than HIGH.**

The Display counts down the time to show how much time is left in the second cycle.



For 2 of every 10 seconds, the Display will show the Cook Power you selected, if you are using a Cook Power other than HIGH.



When the Cook cycle ends, "End" will show on the Display and 4 tones will sound. (You can stop the tones by opening the door or by touching CANCEL.) "End" will remain on the display and a reminder tone will sound every 30 seconds (to remind you that food is left in the oven) until the door is opened or CANCEL is touched. The Display will then show the time of day.

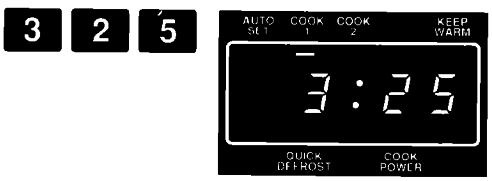
Cooking with more than one cook cycle

For best results, some recipes call for one Cook Power for a certain length of time, and another Cook Power for another length of time. Your oven can be set to change from one to another automatically.

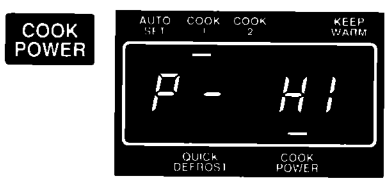
1. Put food in the oven and close the door.



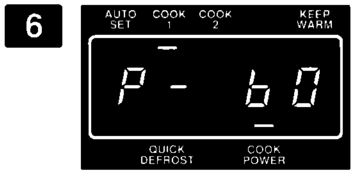
2. Touch COOK 1. The COOK 1 Indicator will come on and the Display will show "00:00". The TIME Indicator will start to flash.



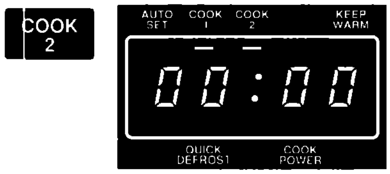
3. Touch Number Pads for the cooking time you want in the first cycle. The Display will show the numbers you touched **in the order you touched them.** This example shows 3 minutes, 25 seconds.



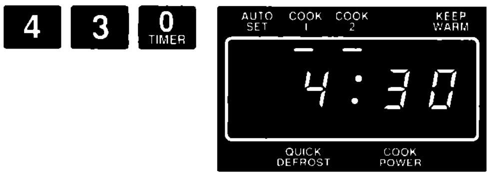
4. Select a Cook Power. To cook at HIGH power, skip to Step 6. To select another Cook Power, touch COOK POWER. The Display will show "P-HI" and the COOK POWER Indicator will come on. This shows the oven is preprogrammed to cook at full (HIGH) power.



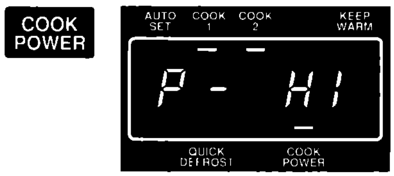
5. Touch a Number Pad for the Cook Power you want in the first cycle. The Display will show what you touched. This example shows you touched Number Pad 6 for 60% of full power.



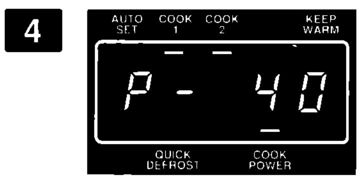
6. Touch COOK 2. The COOK 2 Indicator will come on and the Display will show “00:00”.



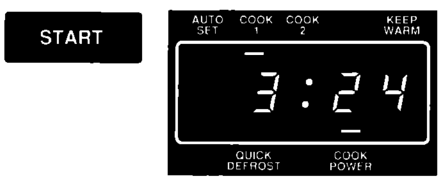
7. Touch Number Pads for the cooking time you want in the second cycle. The Display will show the numbers you touched **in the order you touched them.** This example shows 4 minutes, 30 seconds.



8. Select a Cook Power. To cook at HIGH power, skip to Step 10. To select another Cook Power, touch COOK POWER. The Display will show “P-HI” and the COOK POWER Indicator will come on. This shows the oven is preprogrammed to cook at full (HIGH) power.



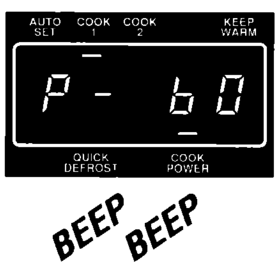
9. Touch a Number Pad for the Cook Power you want in the second cycle. The Display will show what you touched. This example shows you touched Number Pad 4 for 40% of full power.



10. Touch START. When you touch START, the COOK 1 Indicator will stay on while the oven is cooking in the first cycle. The COOK POWER Indicator will be on if you are using a Cook Power other than HIGH. All other Indicators will go off. The Display counts down the cooking time to show how much time is left in the first cycle.

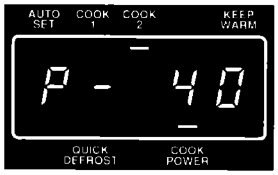
    For 2 of every 10 seconds, the Display will show the Cook Power you selected, if you are using a Cook Power other than HIGH.

    You will hear 2 tones at the end of the Cook 1 cycle. You can either open the door to check, stir or turn over the food, or you can let the oven start the next cycle. If you do open the door, touch START after closing the door to continue cooking.

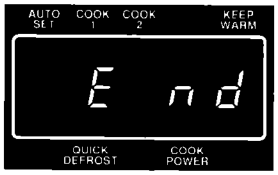




The COOK 2 Indicator will be on during the second cycle. The COOK POWER Indicator will also be on if you are using a Cook Power other than HIGH. The Display counts down the time to show how much time is left in the second cycle.



For 2 of every 10 seconds, the Display will show the Cook Power you selected, if you are using a Cook Power other than HIGH.





When the Cook 2 cycle ends, "End" will show on the Display and 4 tones will sound. (You can stop the tones by opening the door or by touching CANCEL.) "End" will remain on the Display and a reminder tone will sound every 30 seconds (to remind you that food is left in the oven) until the door is opened or CANCEL is touched. The Display will then show the time of day.

Hints for cooking with more than one cycle

You can program the cooking cycles in any order. However, when the microwave oven is started, it will automatically go through the cycles in the order of the examples described in this book. For example, if you program COOK 1, KEEP WARM and QUICK DEFROST, the microwave oven will automatically follow this sequence: QUICK DEFROST ➜ (STANDING TIME) ➜ COOK 1 ➜ KEEP WARM.

Changing or adding instructions

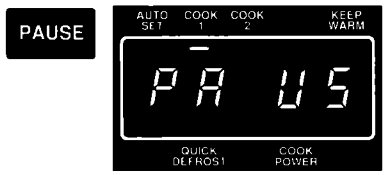
You can change times, Cook Powers, or add cycles any time before or after touching START.

1. Touch the Cook cycle you wish to change or add (COOK 1 or 2).
2. Touch Number Pads for the new time, if desired.
3. Touch COOK POWER, if change is desired.
4. Touch Number Pads for the new Cook Power, or touch COOK POWER again if HIGH is desired.
5. Touch in new cycle and time, if desired.
6. Touch START.

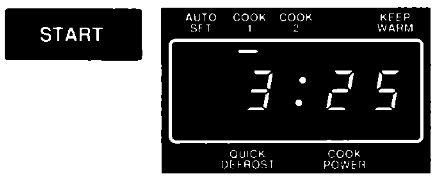
Using PAUSE

PAUSE allows you to stop the oven between cooking cycles to stir, turn food over or add ingredients during the cooking process.

1. Put food in the oven and close the oven door.
2. Touch in instructions for COOK 1. (See page 21.)
3. Touch PAUSE. The COOK 1 Indicator will be on and the Display will show “PAUS”.
4. Touch in the desired cooking instructions for COOK 2. (See step 6, page 22.)



5. Touch START. The Display will show the time you selected for Cook 1.



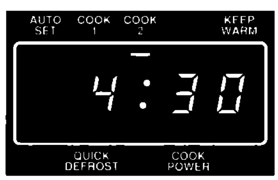
When Cook 1 is over, 2 tones will sound and the oven will shut off. The Display will show “PAUS”.





The COOK 2 Indicator will come on. Open the door, stir, turn over or rearrange the food or add ingredients. Close the door. Touch START to continue with Cook 2.

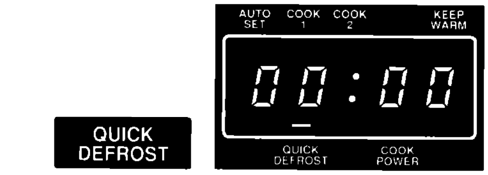
NOTE: The oven will remain off until you touch START.



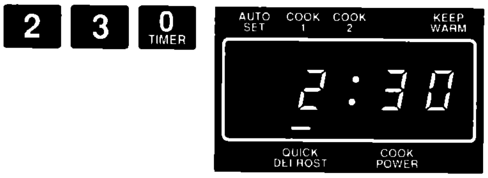
Using PAUSE with QUICK DEFROST

Your microwave oven can be set to pause halfway through QUICK DEFROST to allow you to stir, turn over or rearrange the food for more even defrosting.

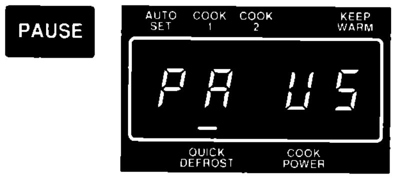
1. Put frozen food in the oven and close the door.
2. Touch QUICK DEFROST.



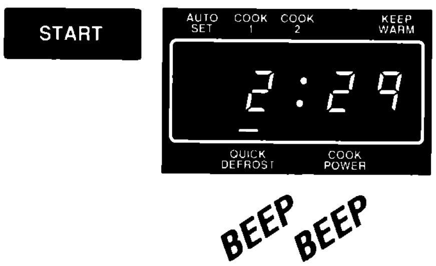
3. Touch Number Pads for the defrosting time you want.



4. Touch PAUSE.



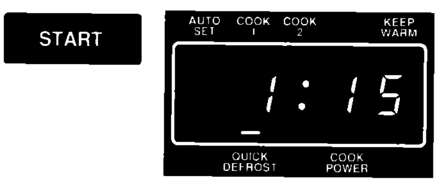
5. Touch START. When half of the QUICK DEFROST time is remaining, you will hear 2 tones and the oven will shut off.



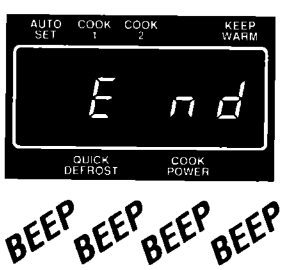
6. Open the door. You can stir, turn over or rearrange the food being defrosted. Close the door.



7. Touch START to continue QUICK DEFROST.
   NOTE: The oven will remain off until you touch START.



When the defrost time ends. "End" will show on the Display and 4 tones will sound. (You can stop the tones by opening the door or by touching CANCEL.) "End" will remain on the Display and a reminder tone will sound every 30 seconds (to remind you that food is left in the oven) until the door is opened or CANCEL is touched. The Display will then show the time of day.



Adding "PAUSE" between cycles

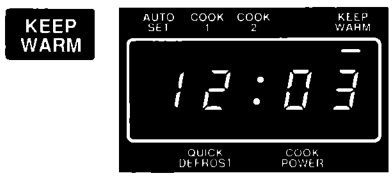
Pause can be added to any cycle in operation as long as there is another cycle programmed to follow.

1. Touch PAUSE.
2. Touch START.

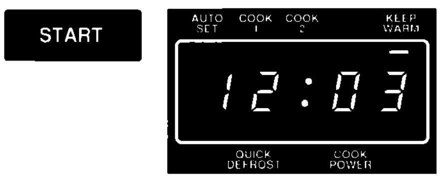
The microwave oven will stop automatically after the cycle in operation. You will hear 2 tones. START must be touched to continue with the next cycle.

Using KEEP WARM

Hot, cooked foods can be safely kept warm in your microwave oven for up to 99 minutes, 99 seconds. KEEP WARM can be used by itself, or it can automatically follow a Cook cycle.



1. Put cooked, hot food in oven and close door.
2. Touch KEEP WARM. The KEEP WARM Indicator will come on. The display will show the time of day.



3. Touch START. The KEEP WARM Indicator will stay on. The oven light and the fan will come on.

- KEEP WARM operates for up to 99 minutes, 99 seconds.
- Opening the oven door cancels KEEP WARM. Close the door and touch KEEP WARM, then START if additional KEEP WARM time is desired.
- Foods cooked covered should be covered during KEEP WARM.
- Pastry items (pies, turnovers, etc.) should be uncovered during KEEP WARM.
- Complete meals kept warm on a dinner plate should be covered during KEEP WARM.
- The use of more than one complete KEEP WARM (about 1 hour 40 minutes) is not recommended. The quality of some foods will suffer with extended time.

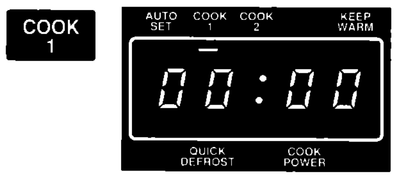
To automatically follow another cycle:

1. While you are touching in cooking instructions, touch KEEP WARM before touching START. If you wish to set KEEP WARM after the oven starts operating, open the door, touch KEEP WARM and then touch START.
2. When the last cooking cycle is over, you will hear 4 tones. The KEEP WARM Indicator will appear in the display while the oven continues to run.
3. KEEP WARM will follow QUICK DEFROST and COOK 1, COOK 2 or AUTO SET.

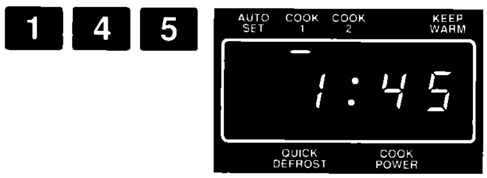
Using the Minute Timer

The microwave oven controls can be used as a minute timer. Use COOK 1 at "0" Cook Power for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

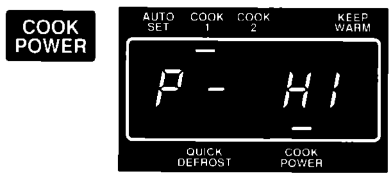
NOTE: The oven will not operate while the Minute Timer is in use.



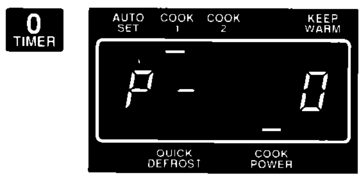
1. Touch COOK 1. The COOK 1 Indicator will come on and the Display will show "00:00".



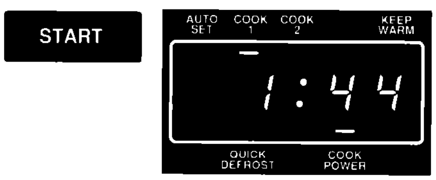
2. Touch Number Pads for the minutes and seconds you want. The Display will show the numbers you touched **in the order you touched them.** This example shows 1 minute, 45 seconds.



3. Touch COOK POWER. The COOK POWER Indicator will come on and the Display will show "P-HI".



4. Touch the "0" Number Pad. The Display will show "P-0". This tells you the oven will be operating at 0% power.



5. Touch START.

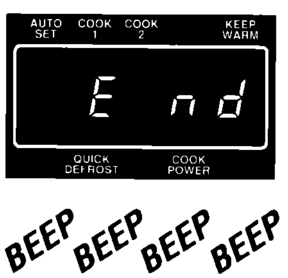
   NOTE: If you hear the fan start when you touch START, you have not set the Cook Power properly. Touch CANCEL and start over.

   The COOK 1 and COOK POWER Indicators will stay on to show you that the timer is running.

   The Display counts down to show you how much time is left. During the countdown the oven will be dark and the fan will be off.

   When the set time ends, "End" will show on the Display and 4 tones will sound. (You can stop the tones by opening the door or by touching CANCEL.) "End" will remain on the Display and a reminder tone will sound every 30 seconds (to remind you that the Minute Timer has ended) until the door is opened or CANCEL is touched. The Display will then show the time of day.

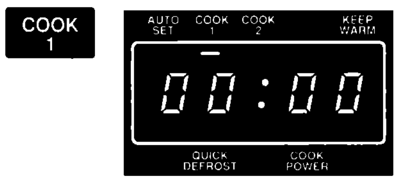
   NOTE: Opening the oven door stops the countdown. Close the door and touch START to continue the timing countdown.



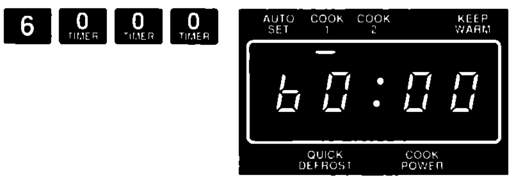
Using delayed start

The microwave oven can be set to start automatically at a later time. Use the Cook 1 cycle at "0" Cook Power to delay the start of the Cook 2 cycle for up to 99 minutes, 99 seconds.

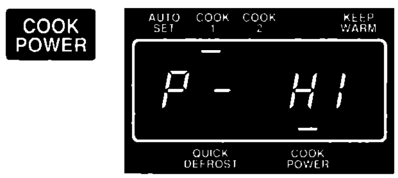
1. Put food in the oven and close the door. (See WARNING on page 29.)



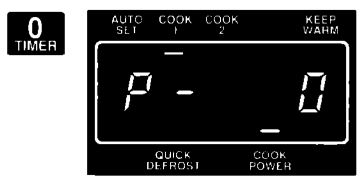
2. Touch COOK 1. The COOK 1 Indicator will come on and the Display will show "00:00".



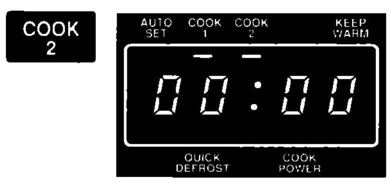
3. Touch Number Pads for the length of delay you want. The Display will show the numbers you touched **in the order you touched them.** This example shows 60 minutes.



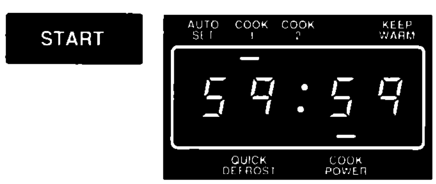
4. Touch COOK POWER. The COOK POWER Indicator will come on and the Display will show "P-HI".



5. Touch the "0" Number Pad. The Display will show "P-0". This tells you the oven will be operating at 0% power.



6. Touch COOK 2. The COOK 2 Indicator will come on and the Display will show "00:00".
7. Touch in the cooking time and Cook Power.



8. Touch START. The COOK 1 and COOK POWER Indicators will stay on. During the Cook 1 cycle the oven will be off, but the Display will count down the set time. After this time is up, the Cook 2 cycle will begin.

NOTE: If you hear the fan start when you touch START, you have not set the oven properly. Touch the CANCEL Pad and start over. When using delayed start, the oven cooks only during the Cook 2 cycle.

⚠WARNING

To avoid sickness and food waste when using delay start:

- **Do not use foods that will spoil while waiting for cooking to start, such as dishes with milk or eggs, cream soups, and cooked meats or fish. Any food that has to wait for cooking to start should be very cold or frozen before it is put in the oven. MOST UNFROZEN FOODS SHOULD NEVER STAND MORE THAN TWO HOURS BEFORE COOKING STARTS.**
- **Do not use foods containing baking powder or yeast when using delay start. They will not rise properly.**
- **Do not allow food to remain in oven for more than two hours after end of cooking cycle.**

Other operating hints

To double check settings while the oven is running

Touch the Command Pad for the setting you want to check. The instruction programmed for that pad will show on the Display for 5 seconds. The Display then returns to showing what the oven is doing.

Changing the cook power

The Cook Power can be changed any time before or after touching START.

1. Touch COOK POWER.
2. Touch a Number Pad for the new Cook Power.
3. Touch START. The cycle will cook at the new Cook Power for the original time.

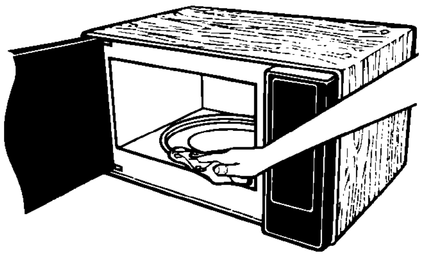
OR ...

1. Touch COOK POWER **twice** if you want to change a lower Cook Power to HIGH.
2. Touch START.

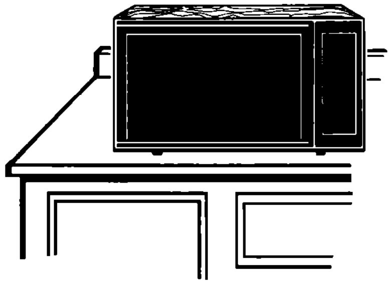
Installation Instructions

Before you begin, carefully read the following instructions.

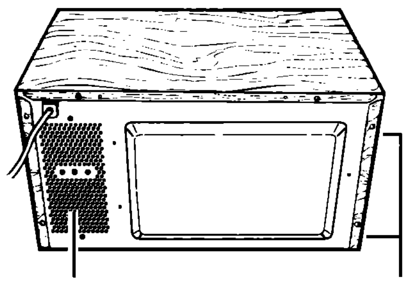
Installing your microwave oven



1. Empty the microwave oven and clean inside it with a damp paper towel. Check for damage such as misaligned door, damage around the door or dents inside the oven or on the exterior. If there is any damage, please do not operate the unit until it has been checked by an authorized Procare Appliance Service technician and any repairs have been made.



2. Put the oven on a cart, counter, table or shelf that is strong enough to hold the oven and the food and utensils you put in it. **(The control side of the unit is the heavy side. Use care when handling.)** The weight of the oven is approximately 15 kg (34 lbs).



3. **Do not block the rear air intake openings and air vents on side of microwave oven.** Allow a few inches of air circulation on side and back of oven where vents and intake openings are located. Blocking the air intake openings and air vents can cause damage to the oven and poor cooking results. Make sure the microwave oven legs are in place to ensure proper airflow.

⚠CAUTION

Product Damage Hazard

Do not install the oven next to or over a heat source (for example a cooktop or range) or in any area where excessive heat and steam are generated. This could damage the outside of the cabinet.

4. Electrical requirements

Observe all governing codes and ordinances. A 120 Volt, 60 Hz, AC only, 15 or 20 amp fused electrical supply is required. (Time-delay fuse is recommended.) It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

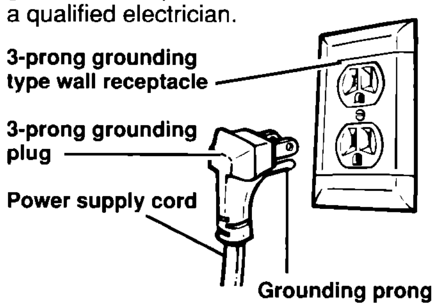
5. GROUNDING INSTRUCTIONS

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electrical shock. DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, REMOVE THE POWER SUPPLY CORD GROUNDING PRONG.

6. For your personal safety, this appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a polarized 3-prong grounding plug. It must be plugged into a correctly polarized mating 3-prong grounding type wall receptacle, properly installed and grounded in accordance with the Canadian Electrical Codes and local codes and ordinances. If a mating wall receptacle is not available or if you are not sure if the wall receptacle is properly grounded and polarized, have it checked by a qualified electrician.



It is the personal responsibility and obligation of the customer to have a properly grounded and correctly polarized 3-prong wall receptacle installed by a qualified electrician.

Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

It is not recommended to use an extension cord with your microwave oven, but if you find it necessary to do so temporarily (until a properly grounded and polarized 3-prong receptacle is installed), use only a heavy duty CSA approved 3-wire grounding type extension cord containing three 16-gauge (minimum) copper wires. It must not be longer than 3 m (10 feet) (cords longer than 3 m [10 feet] may affect the cooking performance of your microwave oven). The plug on the extension cord must fit into a 3-prong grounding type wall receptacle (as shown on this page) and the receptacle end of the extension cord must accept the 3-prong grounding plug of the microwave oven.

7.  To test the oven, plug it into the proper electrical outlet. Put about 250 mL (1 cup) of cold water in a glass container in the oven. Close the door. Make sure it latches. Follow the directions on page 13 to set the oven to cook for 2 minutes. When the time is up, the water should be heated.

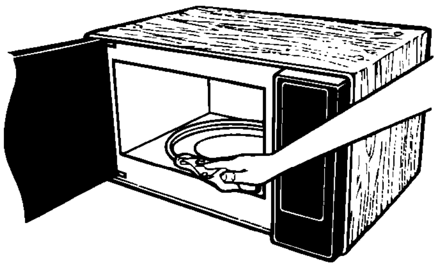
8. **This microwave oven is designed for use in the household only and must not be used for commercial purposes.**

   Do not remove the door, control panel or cabinet at any time. The unit is equipped with high voltage and should be serviced by an authorized Procare Appliance Service technician.

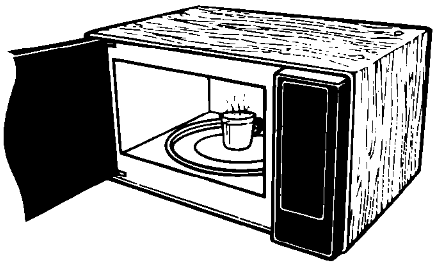
- SAVE THESE INSTRUCTIONS -

Caring For Your Microwave Oven

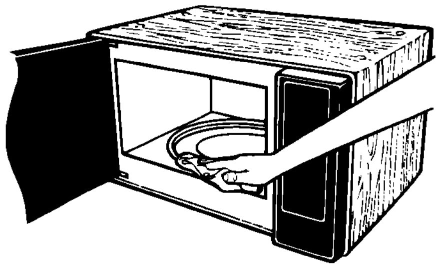
Cleaning the microwave oven



Wipe often with warm, sudsy water and a sponge or paper towel. The glass turntable may be removed for cleaning. **Do not** operate the microwave oven when glass turntable is removed for cleaning. See page 36 for further information about the glass turntable.



For stubborn soil, boil a cup of water in the oven for 2 or 3 minutes. Steam will soften the soil.

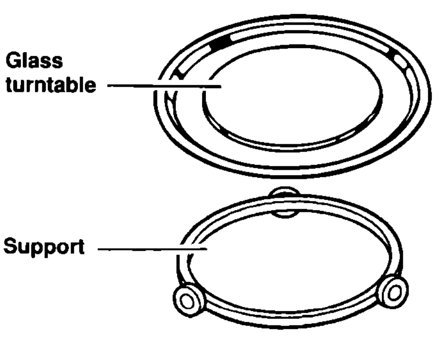


Be sure to keep the areas clean where the door and oven frame touch when closed. Use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or paper towel when cleaning surfaces. Rinse well.

⚠CAUTION

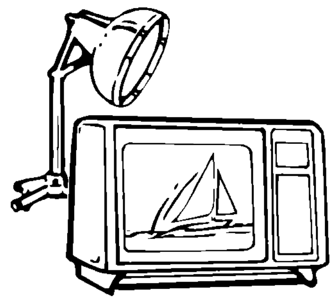
Product Damage Hazard

Abrasive cleansers, steel-wool pads, gritty wash cloths, etc., can damage the control panel and interior and exterior oven surfaces. Use a sponge with a mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner. Apply spray glass cleaner to the paper towel; do not spray directly on oven.



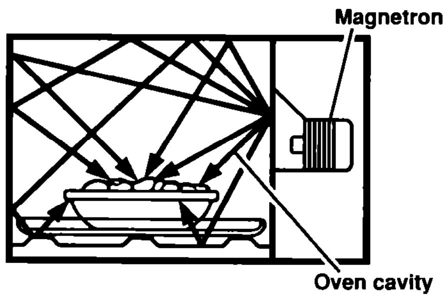
To clean glass turntable, wash in mild, sudsy water; for heavily soiled areas use a mild cleanser and scouring sponge. The glass turntable and turntable support are dishwasher-safe.

How Your Microwave Oven Works

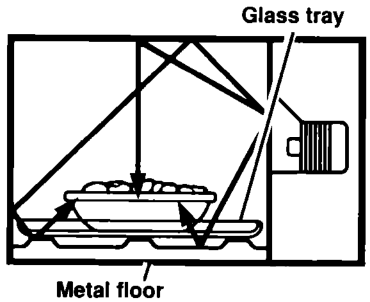


Microwave ovens are safe. Microwave energy is not hot. It causes food to make its own heat, and it's this heat that cooks the food.

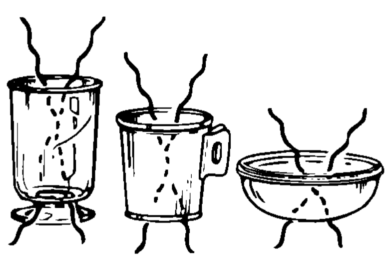
Microwaves are like TV waves or light waves. You cannot see them, but you can see what they do.



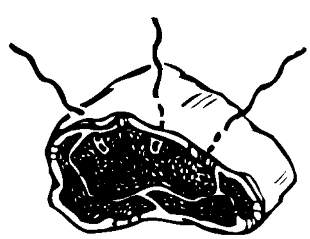
A magnetron in the microwave oven produces microwaves. The microwaves move into the oven where they are scattered or stirred by a mode mixer (like a fan). Microwaves bounce off metal oven walls and are absorbed by food.



The glass turntable of your microwave oven lets microwaves pass through. Then they bounce off a metal floor, back through the glass turntable and are absorbed by the food.



Microwaves pass through most glass, paper and plastics without heating them so food absorbs the energy. Microwaves bounce off metal pans so food does not absorb the energy.



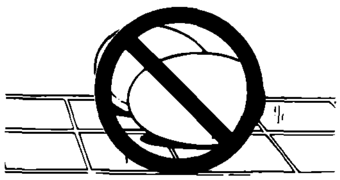
Microwaves may not reach the center of a roast. The heat around the outside is what cooks the roast all the way through. This is one of the reasons for letting some foods (roasts, baked potatoes) stand for a while after cooking, or for stirring some foods during the cooking time.

The microwaves disturb water molecules in the food. As the molecules bounce around bumping into each other, heat is made, like rubbing your hands together. This is the heat that does the cooking.

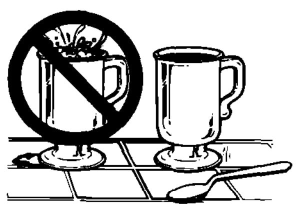
Operating Safety Precautions

⚠WARNING

To reduce the risk of burns, fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the microwave oven, follow the precautions on pages 34-36.

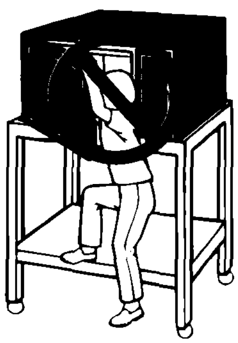


Never cook or reheat a whole egg. Steam build-up in whole eggs may cause them to burst and burn you, and possibly damage the oven. Slice hard-boiled eggs before heating. In rare instances, poached eggs have been known to explode. Cover poached eggs and allow a standing time of one minute before cutting into them.

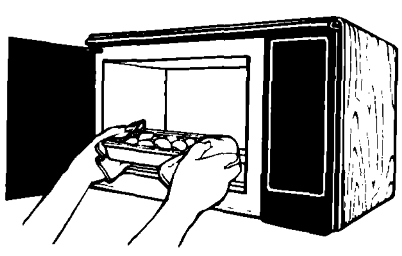


Stir before heating

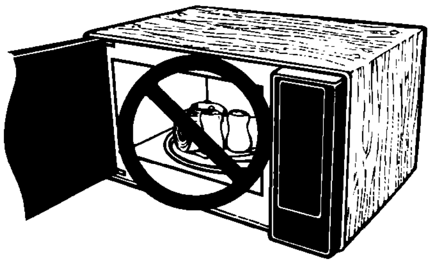
For best results stir any liquid several times before heating or reheating. Liquids heated in certain containers (especially cylindrical-shaped containers) may become overheated. The liquid may splash out with a loud noise during or after heating or when adding ingredients (coffee, etc.) resulting in harm to the oven and possible personal injury.



Never lean on the door or allow a child to swing on it when the door is open. Injury could result.



Use hot pads. Microwave energy does not heat containers, but the hot food does.



Do not do canning of foods in the oven. Closed glass jars may explode resulting in damage to the oven or possible personal injury.

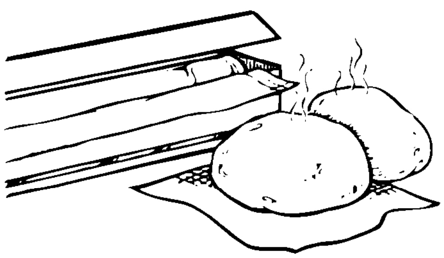
Do not use the oven to sterilize objects (baby bottles, etc.). It is difficult to maintain the high temperature required for safe sterilization.

Do not deep fry in the oven. Microwavable utensils are not suitable and it is difficult to maintain appropriate deep frying temperatures.

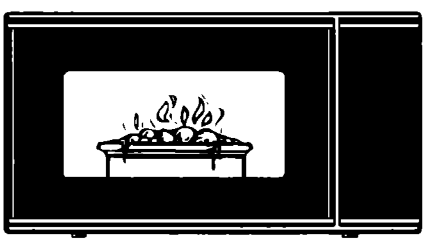
Do not use the oven for storage. Do not leave paper products, books or cooking utensils in the oven when not in use. Fire may result if someone accidentally starts the oven.

Do not let food or container touch the top or sides of the oven.

Do not heat, store or use flammable materials in or near the oven. Fumes can create a fire hazard or explosion.

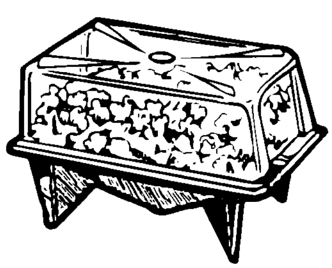


Do not overcook potatoes. Fire could result. At the end of the recommended cooking time potatoes should be slightly firm because they will continue cooking during standing time. After microwaving, wrap potatoes in foil and set aside for 5 minutes. They will finish cooking while standing.



If a fire should start in the oven cavity:

- **Do not open the oven door.**
- **Touch CANCEL to turn oven off.**
- **Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.**

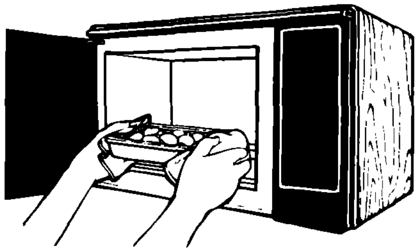


Do not pop popcorn, except in a microwave-approved popcorn popper or commercial package designed especially for microwave ovens.

Never try to pop popcorn in a paper bag not designed for microwave oven use. Overcooking may result in smoke and fire.

Do not repop unpopped kernels.

Do not reuse popcorn bags.



Starting a microwave oven when it is empty is not recommended. Product life may be shortened.

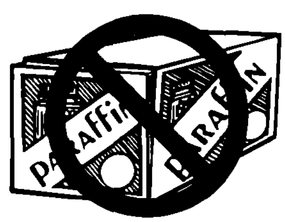
If you practice programming the oven, put a container of water in the oven.

It is normal for the oven door to look wavy after the oven has been running for a while.



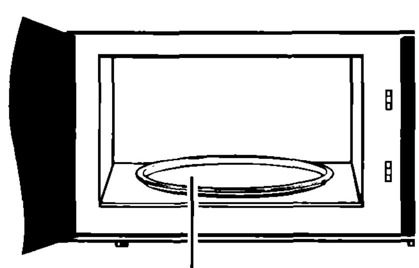
Do not use newspaper or other printed paper in the oven. Fire could result.

Do not dry flowers, fruit, herbs, wood, paper, gourds or clothes in the oven. Fire could result.



Do not try to melt paraffin wax in the oven. Paraffin wax will not melt in a microwave oven because it allows microwaves to pass through it.

Glass turntable

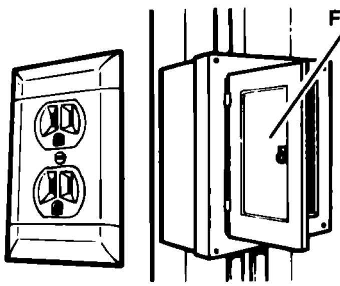


Glass turntable

Do not operate the microwave oven unless the glass turntable is securely in place.

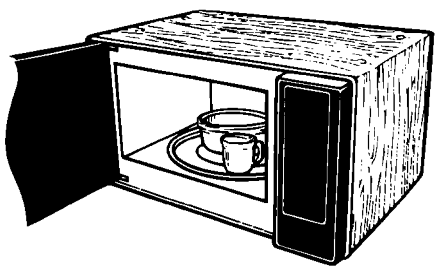
Carefully place cookware on glass turntable to avoid possible breakage.

Handle glass turntable with care when removing from oven to avoid possible breakage. If glass turntable cracks or breaks, contact Procare Appliance Service Centre for a replacement.



General information

If your electric power line or outlet voltage is less than the normal 120 volts, cooking times may be longer.



To test a dish for safe use, put it into the oven with a cup of water **beside it.** Cook on 100% Cook Power for one minute. **If the dish gets hot and water stays cool, do not use it.** Some dishes (melamine, Centura, etc.) absorb microwave energy, becoming too hot to handle and slowing cooking times.

⚠CAUTION

Product Damage Hazard

Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven. Cooking in metal containers not designed for microwave use can damage the oven, as can containers with hidden metal (twist-ties, foil lining, staples, metallic glaze or trim).

Cooking Guide

Microwave cook power chart

Your microwave oven is equipped with ten Cook Powers (11 Cook Powers including 0) to give you maximum flexibility and control over cooking. When your cooking program is completed, 4 tones will sound. The table below shows you which foods can be prepared at the various Cook Powers.

COOK POWER	USE	
High (100%)	• Boil water • Brown ground beef • Make candy • Cook poultry pieces, fish fillets	• Cook vegetables • Cook tender cuts of meat • Melt chocolate
9 (90%)	• Reheat rice, pasta and vegetables	
8 (80%)	• Reheat prepared foods quickly • Reheat sandwiches	
7 (70%–Medium High)	• Cook whole fish • Cook meatloaf • Cook cakes, breads	• Cook casseroles • Cook rib roasts
6 (60%)	• Cook veal • Cook puddings and custards	
5 (50%–Medium)	• Cook ham, whole poultry, lamb • Cook pot roast	• Cook quiches
3 (30%–Medium Low)	• Defrost most foods • Cook less tender cuts of meats	• Cook pork chops, roasts
2 (20%)	• Take chill out of fruit • Clarify butter	• Soften butter • Soften cream cheese
1 (10%–Low)	• Raising yeast dough • Keep casseroles and main dishes warm	
0 (0%)	• Standing time • Timer	

Basic scrambled eggs

EGGS	MILK (tbsp)	BUTTER (tsp)	COOKING TIME COOK POWER 7	SPECIAL INSTRUCTIONS
1	1	1	50 to 60 seconds	Use 280 g (10 oz) microwavable bowl or custard cup for 1 to 2 eggs; use 1 L (1 qt) microwavable casserole for 4 to 6 eggs. Place butter in dish. Cook uncovered 20 to 40 seconds at HIGH power or until butter melts. Beat eggs and milk together with fork until well-blended; stir into melted butter. Cook uncovered as directed in chart at Cook Power 7. Break up and stir eggs with fork halfway through cooking. Cover with wax paper and let stand 1 to 3 minutes. Stir and season to taste.
2	2	2	2 to 2½ minutes	
4	4	4	3½ to 4 minutes	
6	6	6	5 to 6 minutes	

Meat

With the help of your microwave, you can serve twice the meal in half the time. Best of all, you don't have to remember to take the meat out of the freezer in the morning for an evening meal. Defrosting techniques and fast cooking eliminate all these meal-planning roadblocks.

Cooking meat: tips & techniques

- Defrost meat completely before cooking.
- Trim off excess fat.
- Place meat fat-side down on microwavable roast rack.
- Turn over halfway through cooking to ensure even cooking.
- Arrange meat so thicker portions are toward outside of dish.
- Drain juices as they accumulate to minimize spattering and avoid undercooking bottom of meat.
- Shield thin or bony portions with strips of foil to prevent overcooking. Keep foil at least 2.5 cm (1 in) from oven walls, and do not cover more than one-third of the meat at any one time.
- Cover meat with wax paper to prevent spattering.
- Let meat stand covered with foil 10 to 15 minutes after removing from microwave. Internal temperature of meat may rise 3°C to 9°C (5°F to 15°F) during standing time.
- Use oven cooking bags for less tender cuts of meat.

Poultry

Microwave-cooked chicken is juicy and succulent. Whole poultry becomes golden but not crisp. For the crispier, conventional crust, pop the poultry in your conventional oven at 230°C (450°F) for 10 to 15 minutes. The same technique is also convenient when barbecuing. Defrost and precook in your microwave oven, then flash-cook on the grill for that barbecue flavor.

Cooking poultry: tips & techniques

- Defrost poultry completely before cooking.
- Arrange poultry so that thicker pieces face the outside of the baking dish. If cooking legs, arrange them like spokes of wheels.
- Cover the baking dish with wax paper to minimize spattering.
- Turn over both whole poultry and poultry pieces to ensure even cooking.
- Drain and discard juices as they accumulate.
- Shield thin or bony pieces with small strips of aluminum foil to prevent overcooking. Keep foil at least 2.5 cm (1 in) from oven walls and other pieces of foil.
- Use a browning agent or cook with a sauce to give browned appearance.
- Cook poultry until no longer pink and juices run clear. Temperatures in thigh meat should be 82°C-90°C (180°F-185°F) when done. Let stand covered with foil 10 minutes.

Fish & shellfish

Fish and shellfish cook well in the microwave. Their naturally high moisture content means fast cooking. In just a few minutes, your seafood will be tender and moist, keeping its true flavor and mild taste.

Cooking fish & shellfish: tips & techniques

- Completely defrost fish and shellfish before cooking.
- Arrange unevenly shaped pieces with thicker parts toward the outside of the dish. Arrange shellfish in a single layer for even cooking.
- Always use the shortest cooking time. Fish is done the moment it turns opaque and the thickest part begins to flake. Shellfish is done when the shell turns from pink to red and the flesh is opaque and firm.
- The type of cover used will determine whether fish is baked or poached. For poached fish cover with microwavable lid or plastic wrap, vented; for baked fish place wax paper over container.
- Cook fish that is coated or prepared with sauce uncovered or lightly covered with wax paper. This keeps the coatings from becoming soggy and the sauce from getting watery.

Cakes & pies

Make your very next cake or pie in the microwave. Not only do they cook in half the time, but they are delicious! Cakes are superior in texture, height, and lightness to conventional ones. Pie crust comes out extra flaky.

Microwave cakes & pies: tips & techniques

- When making pie fillings, slightly reduce the amount of liquid given in the conventional recipe.
- Pastry will not brown, but it does come out extra flaky. To add color, brush prepared shell with vanilla extract before cooking.
- All pies should be cooked in a microwavable pie plate. Prick pastry before cooking. To check, the bottom of the crust should look opaque and dry.
- Crumb crusts work well in the microwave.
- Because microwave cooked cakes rise much higher than those conventionally baked, fill dish only half full.
- Cakes are done when a toothpick inserted near the center of the layer comes out clean. There may be some moist spots on top immediately after removing from the oven. These will disappear during the standing time.
- Angel food cake, chiffon cake and cream puffs need dry heat, so bake in a conventional oven for best results.

Reheating

To heat or reheat successfully in the microwave, it is important to follow several guidelines. Measure the amount of food in order to determine the time needed to reheat. Arrange the food in a circular pattern for best results. Room temperature food will heat faster than refrigerated food. Canned foods should be taken out of the can and placed in a microwavable container. The food will heat more evenly if covered with a microwavable lid or plastic wrap, vented. Remove cover carefully to prevent steam burns. Use the following chart as a guide for reheating cooked food.

ITEM	COOK POWER	COOKING TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS
Sliced meat 3 slices (1.25 cm [½"])	8	30 to 60 seconds	Place sliced meat on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent. **NOTE:** Gravy or sauce helps to keep meat juicy.
Chicken pieces 1 breast 1 leg and thigh	 8 8	 1½ to 2 minutes 1 to 1½ minute	Place chicken pieces on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Fish fillet (170-225 g [6-8 oz])	8	1½ to 2 minutes	Place fish on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Lasagna 1 serving (300 g [10½ oz])	8	3½ to 4½ minutes	Place lasagna on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 250 mL (1 cup) 1 L (4 cups)	 8 8	 1 to 1½ minutes 5 to 5½ minutes	Cook covered in microwavable casserole; stir once halfway through cooking.
Casserole cream or cheese 250 mL (1 cup) 1 L (4 cups)	 5 5	 2 to 3 minutes 11½ to 12½ minutes	Cook covered in microwavable casserole; stir once halfway through cooking.
Mashed potatoes 250 mL (1 cup) 1 L (4 cups)	 8 8	 3 to 3½ minutes 6 to 6½ minutes	Cook covered in microwavable casserole; stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 250 mL (1 cup) 1 L (4 cups)	 9 9	 2 to 3 minutes 7 to 8 minutes	Cook covered in microwavable casserole; stir once halfway through cooking.
Rice 250 mL (1 cup) 1 L (4 cups)	 9 9	 1 to 1½ minutes 3½ to 4 minutes	Cook covered in microwavable casserole; stir once halfway through cooking.
Sandwich roll or bun 1 roll	8	10 to 15 seconds	Wrap in paper towel and place on roast rack.
Vegetables 250 mL (1 cup) 1 L (4 cups)	 9 9	 1 to 1½ minutes 5½ to 6½ minutes	Cook covered in microwavable casserole; stir once halfway through cooking.

Before Calling for Service ...

Performance problems often result from little things you can find and fix without tools of any kind.

If nothing operates:

- Is the power supply cord plugged into a live circuit with the proper voltage? (See Installation Instructions.)
- Have you checked your home's main fuses or circuit breaker box?
- Have you checked the electric company for a power failure?

If the microwave oven will not run:

- Is the oven being used as a timer?
- Is the door firmly closed and latched?
- Did you touch START?
- Did you follow the directions exactly?
- Did you touch CANCEL to cancel previous programming?

If the microwave cooking times seem too long:

- Is the electric supply to your home or wall outlets low or lower than normal? Your electric company can tell you if the line voltage is low. Your electrician or service technician can tell you if the outlet voltage is low.
- Is the Cook Power at the recommended setting?
- Are you allowing for more time when cooking more food at one time?

If the Display shows a time counting down but the oven is not cooking:

- Is the oven door closed completely?
- Have you set the controls as a minute timer?
- Is the oven in standing time between QUICK DEFROST and COOK 1? (See pages 17-19.)

If you do not hear the Programming Tone:

- Is the command correct?
- Has the tone been cancelled (See page 11.)

If the fan seems to be running slower than usual:

- Has the oven been stored in a cold area? The fan will run slower until the oven warms up to normal room temperature.

If there has been a power interruption, the Display will show "88:88". Reset the clock. (See page 12.)

District Service Branches

Procare Appliance Service-Inglis Limited Consumer Services

BRITISH COLUMBIA

Vancouver	Procare Appliance Service 2991 Grandview Hwy. (604) 432-7416
Victoria	Procare Appliance Service 3117 Steele Street (604) 386-2208
Surrey	Procare Appliance Service Unit #2, 8145 130th St. (604) 590-6422

ALBERTA

Calgary	Procare Appliance Service #15, 6025 12th Street S.E. (403) 253-9267
Edmonton	Procare Appliance Service 12235 Fort Road (403) 474-8576

ONTARIO

Toronto (Mississauga)	Procare Appliance Service 5945 Ambler Drive (416) 624-2800
Toronto (Markham)	Procare Appliance Service 110 Torbay Road, Unit #1 (416) 475-9511
Windsor	Procare Appliance Service 3180 Grand Marais Ave. E. (519) 944-3551
London	Procare Appliance Service 317 Adelaide St. S. Suite #109 (519) 686-8633
Hamilton	Procare Appliance Service 310 Kenora Ave. (416) 560-7444
Barrie	Procare Appliance Service 4 Alliance Blvd., Units #2 & 3 (705) 726-3922
Ottawa	Procare Appliance Service 28 Capital Drive (613) 225-0510

SASKATCHEWAN

Regina	Procare Appliance Service 660 Henderson Drive (306) 569-9681
Saskatoon	Procare Appliance Service 1505 Ontario Ave. (306) 652-9285

MANITOBA

Winnipeg	Procare Appliance Service 1683 Church Ave. (204) 694-5308

QUÉBEC

Montreal (West)	Procare Appliance Service 6230 Trans Canada Highway Ville St. Laurent (514) 735-8402
Montreal (East)	Procare Appliance Service 8620 Pie IX Blvd. (514) 376-5260-65
Brossard	Procare Appliance Service 9605 F. Ignace St. (514) 397-1840
Chicoutimi	Procare Appliance Service 163 Bosse Street W. (418) 543-0267
Québec	Procare Appliance Service 5275 Wilfrid Hamel Blvd. Suite #140 (418) 871-5251
Sherbrooke	Procare Appliance Service 483 Industrial Blvd. (819) 564-6565
Trois-Rivières	Procare Appliance Service 6183 Corbeil St. (819) 375-9674

NOVA SCOTIA

Dartmouth	Procare Appliance Service 10 Akerley Blvd., Suite #23 (902) 468-6634

For services in areas other than those listed, contact your appliance dealer.

Notes

Notes

Notes

Notes

WHIRLPOOL*
Microwave Oven Warranty

MW008

LENGTH OF WARRANTY	WHIRLPOOL WILL PAY FOR
FULL ONE-YEAR WARRANTY From Date of Purchase	FSP* replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Procare Appliance Service Centre or an authorized service depot.
LIMITED FOUR-YEAR WARRANTY Second Through Fifth Year From Date of Purchase	FSP* replacement magnetron tube on microwave ovens if defective in materials or workmanship.

WHIRLPOOL WILL NOT PAY FOR

A. Service calls to:
1. Correct the installation of the microwave oven.
2. Instruct you how to use the microwave oven.
3. Replace house fuses or correct house wiring.
4. Replace owner accessible light bulbs.

B. Repairs when microwave oven is used in other than normal, single-family household use.
C. In-home service. The unit must be taken to a Procare Appliance Service Centre or to an authorized service depot.
D. Damage to microwave oven caused by accident, misuse, fire, flood, acts of God or use of products not approved by Whirlpool.
E. Any labor costs during limited warranty.
F. Repairs to parts or systems caused by unauthorized modifications made to the appliance.

WHIRLPOOL CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some provinces may not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province.

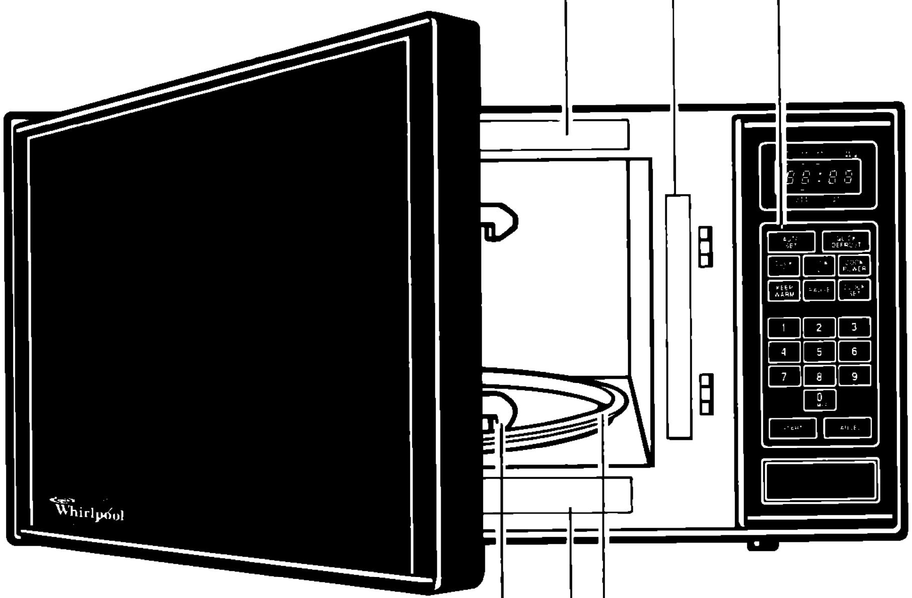
If you need service, first see the "Before Calling for Service" section of this book. After checking "Before Calling for Service," additional help can be found by referring to page 43 for a list of Procare Appliance Service Centres.

Part No. 3B73643C/4358236

Printed in Korea
1/92

Whirlpool*
Home Appliances

Manuel de l'utilisateur



FOURS À MICRO-ONDES
MT2100CY

Pièce n° 3B73643C/4358236

Table des matières

* Marque de commerce de WHIRLPOOL CORPORATION
Utilisée sous licence au Canada par Inglis Limitée

Nous vous remercions d'avoir acheté un appareil ménager Whirlpool. Veuillez compléter et retourner la carte d'enregistrement du propriétaire qui accompagne ce produit. Veuillez ensuite compléter le formulaire ci-dessous. Vous devrez fournir cette information si vous avez besoin de travaux de service ou pour toute demande de renseignement.

- Recopier le numéro de modèle et le numéro de série indiqués sur l'étiquette (derrière la porte du four à micro-ondes, sur l'encadrement) et la date d'achat indiquée sur la facture.
- Conserver ce manuel et la facture d'achat ensemble, en lieu sûr.

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

Numéro de téléphone de la compagnie d'entretien

Complétez et retournez la carte d'enregistrement du four à micro-ondes qui accompagne le four. Si la carte est manquante, veuillez adresser une lettre indiquant le numéro de modèle et le numéro de série du four à micro-ondes, avec vos nom et adresse, à :

Whirlpool Corporation
Microwave Registration Department
Administrative Center
2000 M-63
Benton Harbor MI 49022 USA

Ces renseignements nous aideront à communiquer avec vous au cas où nous devrions vous transmettre de l'information concernant votre four à micro-ondes.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les fours à micro-ondes font l'objet de tests complets de vérification de leur sécurité et de leur bon fonctionnement. Cependant, comme pour tout autre appareil, on doit observer certaines précautions de sécurité et règles d'installation spéciales pour garantir un fonctionnement sûr et satisfaisant, et pour empêcher l'appareil de subir des dommages.

⚠AVERTISSEMENT **Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation du four à micro-ondes, il convient d'observer certaines précautions élémentaires, dont les suivantes :**

- Lire la totalité des instructions avant d'utiliser le four à micro-ondes.
- Lire et observer les instructions spécifiques présentées à la page 5 à la section "PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES".
- Cet appareil doit être relié à la terre. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant convenablement reliée à la terre. Voir les "INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE" présentées à la page 37.
- Installer cet appareil uniquement selon les instructions d'installation présentées à la page 36.
- Certains produits, comme les oeufs entiers et les récipients fermés (par exemple un pot de verre fermé) peuvent exploser; on ne doit pas les faire chauffer dans ce four.
- Utiliser cet appareil uniquement pour les applications auxquelles il est destiné, telles qu'elles sont décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeur ou de produit chimique corrosif dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou assécher les aliments. Il n'est pas conçu pour des applications industrielles ou de laboratoire.
- Comme pour tout autre appareil, les enfants ne devraient utiliser ce four que sous supervision adéquate.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé. Il y aurait alors un risque de choc électrique, d'incendie ou d'autres dangers.
- Les travaux de service sur cet appareil doivent être exécutés par un personnel d'entretien qualifié. Contactez votre centre de service Procare le plus proche ou un centre d'entretien autorisé pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- Ne pas recouvrir ou obstruer une ouverture quelconque de l'appareil. Il y aurait un risque d'incendie.
- Ne pas remiser ou utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité d'eau - par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, ou près d'une piscine, ou à un emplacement similaire.
- Ne pas submerger le cordon ou la fiche de branchement dans de l'eau. Il y aurait alors un risque de choc électrique.
- Maintenir le cordon d'alimentation à distance des surfaces chauffées. Il y aurait un risque de choc électrique.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Il y aurait un risque de choc électrique.
- Voir à la page 38 les instructions de nettoyage de la porte et des surfaces internes de la cavité du four.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
  - Ne pas faire cuire les aliments excessivement. Surveiller attentivement l'appareil après y avoir placé des produits en papier, en plastique et autres matériaux combustibles pour faciliter la cuisson des aliments. Le papier peut se carboniser ou brûler, et certaines matières plastiques peuvent fondre lorsqu'on y fait chauffer des produits alimentaires.

suite à la page suivante

–Ne pas exécuter d'opération de friture dans le four.

–**Tester le comportement des articles et ustensiles avant l'emploi.** Voir page 43. Certains plats (mélamine, Centura, etc.) absorbent l'énergie des micro-ondes; ces articles deviennent alors trop chauds pour qu'on puisse les manipuler, et ceci augmente aussi le temps de cuisson. Ôter les attaches de fils métalliques des sachets en plastique ou en papier, avant de les placer dans le four. La cuisson d'aliments dans des récipients métalliques qui ne sont pas conçus pour utilisation dans les fours à micro-ondes peut faire subir des dommages au four, tout comme les récipients contenant des articles métalliques dissimulés (attaches, doublure de feuille métallique, agrafes, glaçures ou garnitures métalliques).

–En cas d'inflammation de matériaux placés à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée, arrêter le four, le débrancher ou interrompre l'alimentation au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).

–Ne pas utiliser la cavité du four comme emplacement de remisage. Ne pas laisser dans le four des produits en papier, ustensiles de cuisine ou produits alimentaires, lorsqu'il n'est pas utilisé.

- Lire et observer les instructions "Mesures de sécurité à observer pour l'utilisation" à partir de la page 40.
- **1.** Le four est fourni avec un cordon d'alimentation relativement court, ce qui réduit le risque d'emmêlement ou de trébuchement qui pourrait exister avec un cordon plus long.

  2. Des cordons d'alimentation plus longs ou des câbles de rallonge sont disponibles; on peut les utiliser si on observe les précautions convenables.

  3. En cas d'emploi d'un cordon d'alimentation plus long ou d'un câble de rallonge, (a) la capacité de transfert (intensité du courant) marquée sur le cordon ou le câble devrait être au moins égale à l'intensité d'alimentation de l'appareil; (b) le câble de rallonge doit comporter 3 fils et permettre la liaison à la terre; et (c) le cordon d'alimentation plus long devrait être placé de telle manière qu'il ne pende pas sur le bord du comptoir ou de la table où des enfants pourraient le tirer et où il pourrait faire trébucher les personnes circulant dans la pièce.

– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

La responsabilité de ce qui suit incombe à l'utilisateur :

- Installation et mise d'aplomb du four sur une surface suffisamment robuste pour qu'elle supporte son poids, et à un emplacement protégé des éléments.† Pour qu'il fonctionne convenablement, la température de l'environnement où le four est placé devrait être de 10 °C (50 °F) ou plus.
- Raccordement convenable du four à une source d'alimentation électrique et liaison à la terre.†
- Utilisation du four alors que le plateau rotatif en verre est en place.
- Prévention de l'utilisation du four par toute personne qui n'est pas capable de le faire fonctionner convenablement.
- Entretien convenable du four.
- Utilisation du four à micro-ondes seulement en conformité avec les instructions de ce manuel.

†Voir les instructions d'installation à la page 36.

PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES ...

Ne pas tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car ceci pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas entraver le fonctionnement correct du dispositif de verrouillage de sécurité.

Ne pas placer d'objet entre la surface avant du four et la porte, et ne jamais laisser de souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est endommagé; il est particulièrement important que la porte du four ferme convenablement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformation),
(2) Charnières et dispositif de verrouillage (brisés ou desserrés),
(3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.

Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes si la fenêtre de la porte est brisée.

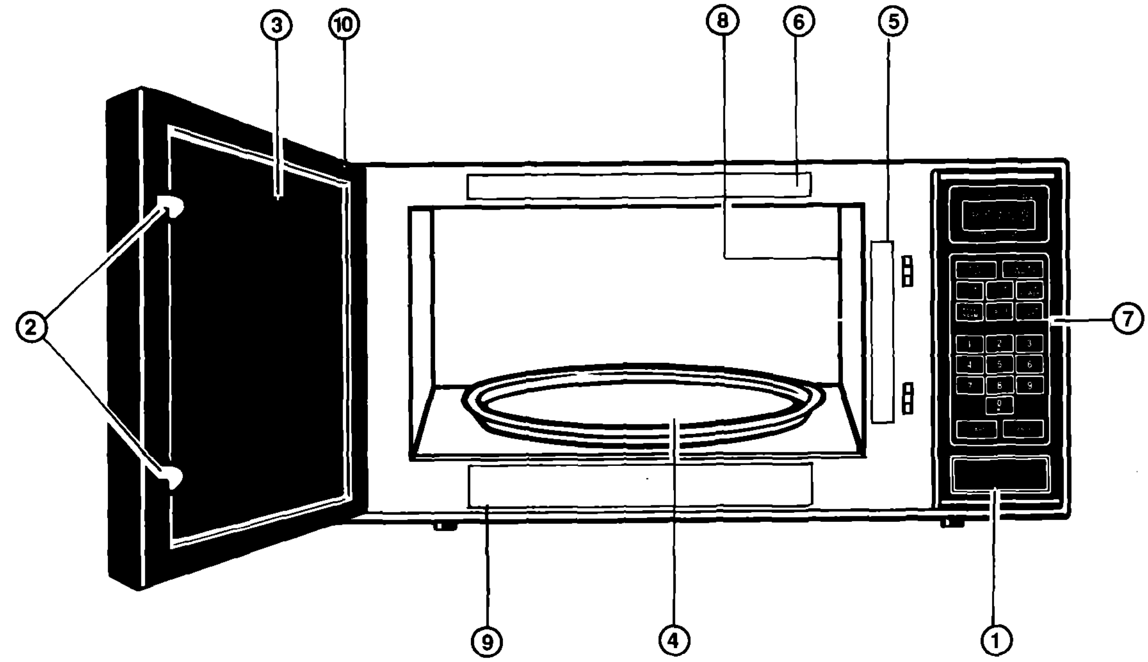
Après l'exécution de la réparation, il convient de faire inspecter le four à micro-ondes par un personnel d'entretien qualifié, pour la recherche des fuites de micro-ondes.

Seul un personnel d'entretien qualifié est habilité à exécuter des réparations ou réglages sur cet appareil.

Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque la caisse extérieure est déposée.

Familiarisation

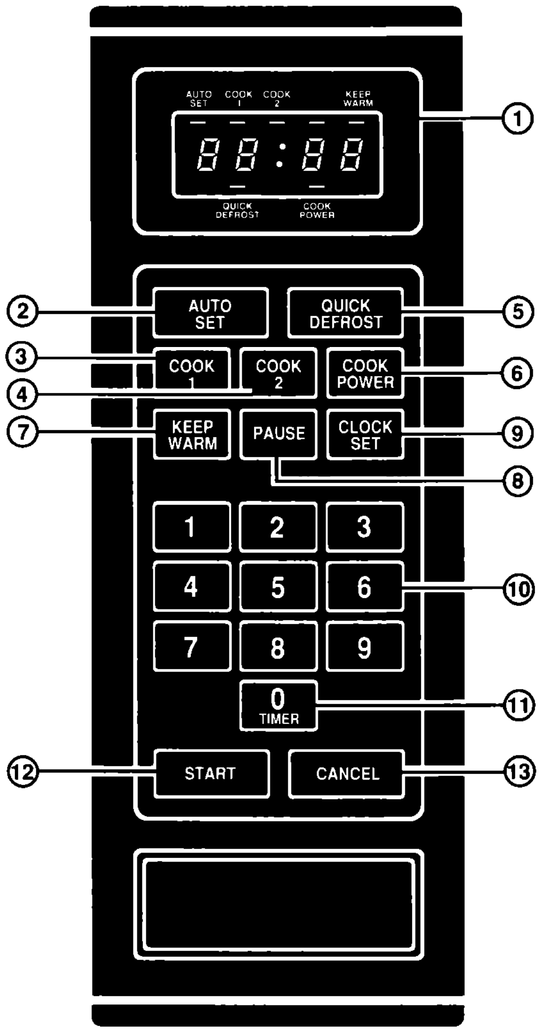
Caractéristiques du four à micro-ondes



Le four à micro-ondes est conçu pour rendre la préparation des repas aussi agréable et productive que possible. On présente ci-dessous la liste des principales caractéristiques du four, pour que vous puissiez l'utiliser aussi rapidement que possible :

1. **Bouton d'ouverture de la porte.** Pousser le bouton pour ouvrir la porte. Pour que le four puisse fonctionner, il faut que la porte soit bien fermée (appuyer fermement).
2. **Système de verrouillage de sécurité.** Le four ne peut pas fonctionner si la porte n'est pas correctement fermée.
3. **Fenêtre avec grillage métallique.** Le grillage métallique empêche les micro-ondes de s'échapper. Il s'agit d'un écran qui permet à l'utilisateur de voir les aliments dans le four au cours de la cuisson.
4. **Plateau rotatif en verre.** Le plateau rotatif fait tourner le plat dans le four au cours de la cuisson, ce qui produit une cuisson plus uniforme. Pour l'obtention de meilleurs résultats de cuisson, il faut que le plateau rotatif soit dans le four au cours de la cuisson. Pour plus de détails, voir la page 42.
5. **Étiquette - numéro de modèle et numéro de série.**
6. **Guide de décongélation.**
7. **Tableau de commande.** Appuyer simplement sur les touches du tableau de commande pour que le four exécute les fonctions indiquées. Voir d'autres détails à la page 7.
8. **Lampe.** La lampe s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte et lorsque le four fonctionne.
9. **Guide de réglage automatique.**
10. **Évents d'évacuation d'air** (sur les côtés). Pour plus de détails, voir la page 36.

Caractéristiques du tableau de commande



Le tableau de commande du four à micro-ondes permet à l'utilisateur de sélectionner rapidement et facilement les fonctions de cuisson désirées. Il suffit d'appuyer sur les touches de commande nécessaires. On présente ci-dessous la liste de toutes les commandes et touches numériques du tableau de commande. Pour d'autres renseignements, voir les pages 12 à 35.

1. **Afficheur.** L'afficheur donne les renseignements suivants : heure du jour, réglage des durées de cuisson, et fonctions de cuisson sélectionnées. Pour plus de renseignements, voir la page 12.
2. **AUTO SET (RÉGLAGE AUTOMATIQUE).** Appuyer sur cette touche pour sélectionner jusqu'à dix durées de cuisson prédéterminées à la puissance de chauffage choisie. La fonction AUTO SET permet un réglage rapide pour les opérations de cuisson les plus fréquentes. Pour plus de renseignements, voir les pages 18 à 20.
3. **COOK 1 (CUISSON 1).** Appuyer sur cette touche pour une opération de cuisson utilisant une seule puissance de chauffage ou pour la cuisson automatique après la décongélation. Utiliser également cette touche pour choisir la durée de la première période de cuisson lors d'une opération de cuisson utilisant plus d'une puissance de chauffage. Cette touche de commande est également la première sur laquelle on appuie pour le réglage de la minuterie ou pour la programmation pour une cuisson différée. Pour plus de renseignements, voir les pages 15 à 27.
4. **COOK 2 (CUISSON 2).** Appuyer sur cette touche pour régler la durée de la seconde période de cuisson lors d'une opération de cuisson utilisant plus d'une puissance de chauffage. Utiliser également cette touche pour modifier la durée de la période d'attente et pour régler la durée de la période de cuisson, après que la durée de la période d'attente d'une cuisson différée ait été déterminée à l'aide de la touche COOK 1 (CUISSON 1). Pour plus de renseignements, voir les pages 24 à 30 et 33 à 34.
5. **QUICK DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE).** Appuyer sur cette touche, puis sur les touches numériques pour commander la décongélation d'un mets congelé avant la cuisson. Pour plus de renseignements, voir les pages 20 à 22.
6. **COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE).** Appuyer sur cette touche, puis sur les touches numériques pour sélectionner la quantité d'énergie de micro-ondes utilisée pour la cuisson du mets. Plus le chiffre est élevé, plus la puissance de chauffage est élevée, et plus la cuisson est rapide. Pour plus de renseignements, voir les pages 15 et 16. Voir aussi le "Guide de cuisson" à partir de la page 44 pour les puissances de chauffage spécifiques à utiliser pour différents mets ou produits alimentaires.
7. **KEEP WARM (MAINTIEN EN TEMPÉRATURE).** Appuyer sur cette touche pour maintenir un mets au chaud pendant une période pouvant atteindre 99 minutes, 99 secondes. Pour plus de renseignements, voir la page 30.
8. **PAUSE.** Appuyer sur cette touche pour introduire une pause entre les périodes de cuisson. Ceci permet à l'utilisateur de remuer le contenu d'un plat, de faire tourner le plat, de retourner une pièce de viande, etc. ou d'ajouter des ingrédients. Pour plus de renseignements, voir les pages 28 à 30.

9. **CLOCK SET (HORLOGE).** Appuyer sur cette touche, puis sur les touches numériques pour régler l'heure affichée. Pour plus de renseignements, voir la page 14.
10. **Touches numériques.** Appuyer sur une touche numérique après avoir appuyé sur une touche de commande pour indiquer au four l'heure ou la puissance de chauffage à entrer.
11. **Touche "0".** Appuyer sur cette touche pour le réglage de la minuterie ou pour une commande de cuisson différée.
12. **START (MISE EN MARCHE).** Appuyer sur cette touche après avoir sélectionné une fonction du four à micro-ondes, pour en commander l'exécution. Après une ouverture de la porte, appuyer sur la touche START pour reprendre la cuisson.
13. **CANCEL (ANNULATION).** Appuyer sur cette touche une fois pour arrêter le four ou pour annuler une commande incorrecte. Appuyer deux fois sur cette touche pour annuler le signal sonore. Pour plus de renseignements, voir les pages 13 et 14.

Guide de référence rapide pour la cuisson

Le four à micro-ondes vous procure une grande gamme de capacités de cuisson. On peut utiliser le tableau suivant comme guide de référence rapide. On trouve des renseignements plus détaillés aux sections correspondantes du Guide d'utilisation et d'entretien.

Pour les opérations suivantes ...	Faire ceci...	Exemple ...
Réglage de l'horloge Lorsque l'horloge est réglée à l'heure correcte, on peut choisir l'heure de commencement d'une cuisson différée à l'aide de la fonction de cuisson différée. L'horloge du four est également une horloge précise qu'il est pratique de trouver dans la cuisine.	**1.** Appuyer sur la touche CLOCK SET (RÉGLAGE DE L'HEURE). **2.** Appuyer sur les touches numériques correspondant à l'heure correcte. **3.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).	CLOCK SET 3 2 5 START
Cuisson à puissance élevée La cuisson à puissance élevée convient parfaitement à la cuisson rapide de petites quantités ou de portions individuelles.	**1.** Placer les aliments dans le four et fermer la porte. **2.** Appuyer sur la touche COOK 1 (CUISSON 1). **3.** Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de la période de cuisson désirée. **4.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).	COOK 1 1 3 0 START
Cuisson aux puissances inférieures On doit utiliser une puissance de chauffage inférieure pour pouvoir cuire efficacement la plupart des aliments. Si on n'utilise pas la puissance de chauffage correcte, le mets peut être trop ou insuffisamment cuit.	**1.** Placer les aliments dans le four et fermer la porte. **2.** Appuyer sur la touche COOK 1 (CUISSON 1). **3.** Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de la période de cuisson désirée. **4.** Appuyer sur la touche COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE). **5.** Appuyer sur les touches numériques correspondant à la puissance de chauffage désirée. **6.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).	COOK 1 7 3 0 COOK POWER 5 START
Fonction de réglage automatique La fonction de réglage automatique permet à l'utilisateur de choisir 10 durées de cuisson fréquemment utilisées, en appuyant sur une seule touche numérique, chaque fois.	**1.** Placer les aliments dans le four et fermer la porte. **2.** Appuyer sur la touche AUTO SET (RÉGLAGE AUTOMATIQUE). **3.** Pour exécuter une opération de cuisson à la puissance HIGH (MAXIMALE), appuyer sur la touche numérique correspondant à la durée de cuisson désirée, de 1 à 9 minutes. **4.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).	AUTO SET 4 START

suite à la page suivante

Pour les opérations suivantes ...	Faire ceci...	Exemple ...
Décongélation La fonction de décongélation rapide réduit la période de décongélation nécessaire avant la cuisson du mets.	**1.** Placer les aliments dans le four et fermer la porte. **2.** Appuyer sur la touche QUICK DE-FROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE). **3.** Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de la période de décongélation désirée. **4.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).	 QUICK DEFROST 2 0 START
Cuisson par périodes successives L'utilisation de deux périodes de cuisson permet l'emploi successif de puissances de chauffage différentes. L'utilisation de cette fonction permet un réglage précis de la cuisson et l'obtention de meilleurs résultats.	**1.** Placer les aliments dans le four et fermer la porte. **2.** Appuyer sur la touche COOK 1 (CUISSON 1). **3.** Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de la première période de cuisson désirée. **4.** Appuyer sur la touche COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE). (Pour utiliser la puissance MAXIMALE, passer à l'étape 6.) **5.** Appuyer sur les touches numériques correspondant à la puissance de chauffage désirée, pour la première période de cuisson. **6.** Appuyer sur la touche COOK 2 (CUISSON 2). **7.** Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de la deuxième période de cuisson désirée. **8.** Appuyer sur la touche COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE). (Pour utiliser la puissance MAXIMALE, passer à l'étape 10.) **9.** Appuyer sur la touche numériques correspondant à la puissance de chauffage désirée, pour la deuxième période de cuisson. **10.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).	 COOK 1 3 2 5 COOK POWER 6 COOK 2 4 3 0 COOK POWER 4 START
Pause La fonction "pause" provoque un arrêt du four entre les périodes de cuisson. On peut ainsi remuer le contenu d'un plat ou retourner une pièce de viande, ou ajouter des ingrédients.	**1.** Placer les aliments dans le four et fermer la porte. **2.** Entrer les instructions de cuisson pour la première période de cuisson COOK 1 (CUISSON 1). **3.** Appuyer sur la touche PAUSE. **4.** Entrer les instructions de cuisson pour la deuxième période de cuisson COOK 2 (CUISSON 2). **5.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).	 PAUSE START

Pour les opérations suivantes ...	Faire ceci...	Exemple ...
Maintien en température La fonction de maintien en température permet le maintien d'un mets dans le four à la température de consommation, pendant une période pouvant atteindre 1 h 40 minutes.	1. Placer le mets cuit et chaud dans le four, et fermer la porte. 2. Appuyer sur la touche KEEP WARM (MAINTIEN EN TEMPÉRATURE). 3. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).	 KEEP WARM START
Utilisation de la minuterie La fonction de minuterie vous permet de contrôler la durée de nombreuses activités de préparation dans la cuisine.	1. Appuyer sur la touche COOK 1 (CUISSON 1). 2. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de minutage désirée (en minutes et secondes). 3. Appuyer sur la touche COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE). 4. Appuyer sur la touche "0". 5. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).	COOK 1 1 4 5 COOK POWER 0 TIMER START
Commande différée de déclenchement automatique de la cuisson La fonction de mise en marche différée est un moyen pratique de faire commencer la cuisson d'un mets à une heure quelconque, même en l'absence de l'utilisateur.	1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte. 2. Appuyer sur la touche COOK 1 (CUISSON 1). 3. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de la période d'attente désirée. 4. Appuyer sur la touche COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE). 5. Appuyer sur la touche "0". 6. Appuyer sur la touche COOK 2 (CUISSON 2). 7. Entrer l'information nécessaire pour programmer la durée de cuisson et la puissance de chauffage (le cas échéant) pour la période de cuisson. 8. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).	 COOK 1 6 0 TIMER 0 TIMER 0 TIMER COOK POWER 0 TIMER COOK 2 START

Utilisation du four à micro-ondes

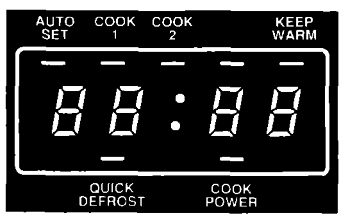
Commandes du four à micro-ondes

Le tableau de commande comporte trois parties :

- Afficheur, pour horloge et témoins indicateurs
- Touches de commande
- Touches numériques

On présente dans les pages suivantes les instructions concernant chaque touche. Veiller à les lire attentivement.

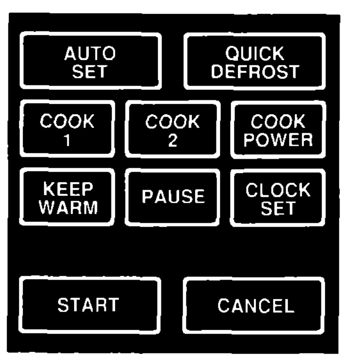
Lors du branchement initial du four, ce dernier émet un signal sonore et l'afficheur indique "88:88". Régler l'hologe à l'heure correcte (page 14). Lors du rétablissement de l'alimentation électrique après une interruption, l'horloge indiquera de nouveau "88:88". Régler de nouveau l'horloge.



Afficheur/horloge et témoins indicateurs

Lorsque le four n'est pas utilisé, l'afficheur fonctionne comme une horloge précise.

Lors de l'utilisation du four, l'afficheur indique le temps de cuisson, les réglages de puissance de chauffage, et des témoins indicateurs.



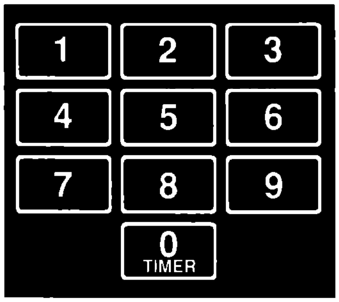
Touches de commande

- Appuyer sur les touches de commande pour indiquer au four à micro-ondes ce qu'il doit faire et dans quel ordre. Par exemple :
  - CLOCK SET (RÉGLAGE DE L'HEURE) indique au four que vous allez régler l'horloge.
  - START (MISE EN MARCHE) ordonne au four l'exécution des commandes. (Voir l'information de la page 13 qui décrit les signaux sonores émis lorsque l'utilisateur appuie sur une touche quelconque.)
- Le contact du doigt avec chaque touche de commande (sauf START [MISE EN MARCHE], CANCEL [ANNULATION] et CLOCK SET [RÉGLAGE DE L'HEURE]) provoque l'illumination d'un témoin indicateur. Lorsque le four fonctionne, un témoin indicateur (ou plusieurs) indiquera ce que fait le four.
- Si l'utilisateur appuie sur deux touches d'instructions pour la même période, la seconde série d'instructions annule la première.



Messages affichés

Les messages affichés guident l'utilisateur pour la préparation de la cuisson. Lorsqu'on tente d'entrer une instruction inacceptable, le message "Err" (Erreur) apparaît sur l'afficheur. Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION) et entrer de nouveau les instructions.



Touches numériques

Après avoir appuyé sur une touche de commande pour indiquer au four ce qu'il doit faire, on utilise les touches numériques pour indiquer au four...

- la durée d'une période ou une heure de mise en marche,
- la puissance de chauffage.

Signaux sonores

Des signaux sonores émis par l'appareil guident l'utilisateur lors de l'exécution des réglages et de l'utilisation du four. Un signal de programmation est émis lors de chaque contact du doigt avec une touche. Deux signaux sonores sont émis entre les périodes. Un signal de rappel est émis à intervalle de 30 secondes après l'achèvement de la cuisson; celui-ci rappelle à l'utilisateur qu'un plat est resté dans le four. Quatre signaux sonores sont émis à la fin de la période de minutage de la minuterie et à la fin d'une période de cuisson ou de décongélation. Si on n'entend pas de signal sonore, c'est que les instructions ont été incorrectement entrées ou que les signaux sonores ont été éliminés. Par exemple, les signaux sonores ne sont pas émis si on appuie sur une touche numérique avant d'appuyer sur une touche de commande.

Suppression des signaux de programmation :

1. Ouvrir la porte.
2. Appuyer **deux fois** sur la touche CANCEL (ANNULATION).
3. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).

Suppression de tous les signaux sonores :

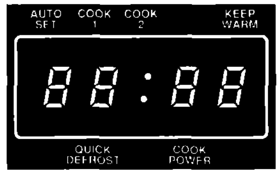
1. Ouvrir la porte.
2. Appuyer **deux fois** sur la touche CANCEL (ANNULATION).
3. Appuyer sur la touche "0".
4. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).

REMARQUE - Ne pas supprimer les signaux sonores avant l'utilisation de la minuterie.

Rétablissement des signaux sonores :

Répéter les étapes ci-dessus.

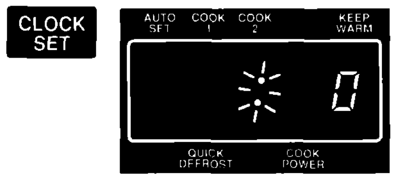
REMARQUE - Après une interruption de l'alimentation électrique, les signaux sonores seront rétablis. Pour les supprimer de nouveau, répéter les étapes ci-dessus.



Réglage de l'horloge

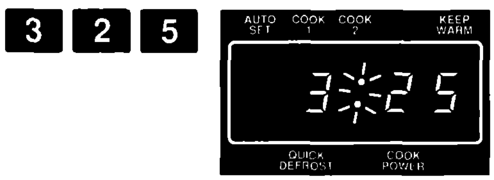
Lors du branchement initial du four, un signal sonore est émis et l'afficheur indique "88:88". Lors du rétablissement de l'alimentation électrique après une interruption, l'afficheur indique de nouveau "88:88".

Il est possible d'exécuter des opérations de cuisson sans que l'horloge soit réglée, mais après la fin de la période de cuisson, l'afficheur n'indiquera rien.

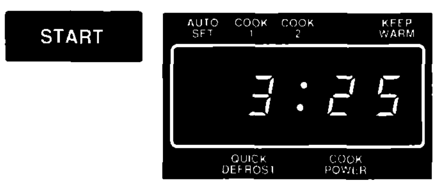


1. Pour régler l'horloge, appuyer sur la touche CLOCK SET (RÉGLAGE DE L'HORLOGE). L'afficheur indiquera "0" et le symbole ":" clignotera.

   REMARQUE - L'utilisateur doit appuyer sur la première touche numérique avant l'expiration d'une période de 5 secondes, sinon l'afficheur n'indiquera rien. Dans ce cas, appuyer de nouveau sur la touche CLOCK SET (RÉGLAGE DE L'HORLOGE) et poursuivre.



2. Appuyer sur les touches numériques correspondant à l'heure correcte. L'afficheur indiquera les chiffres correspondant aux touches, **dans l'ordre d'introduction**. Dans l'exemple, l'afficheur indique 3:25.



3. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Le symbole ":" cessera de clignoter. L'horloge est réglée.

   Si on entre une heure incorrecte, comme 12:65, le message "Err" apparaît sur *l'afficheur. Appuyer de nouveau sur* la touche CLOCK SET (RÉGLAGE DE L'HORLOGE), puis recommencer.

REMARQUE - Pour modifier le réglage de l'horloge, appuyer sur la touche CLOCK SET (RÉGLAGE DE L'HORLOGE). L'heure courante apparaît sur l'afficheur et le symbole ":" disparaît. Poursuivre le réglage de l'horloge comme ci-dessus.



Utilisation de la touche CANCEL (ANNULATION)

Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION) pour :

- Effacer les instructions entrées, en cas d'erreur au cours de la programmation.
- *Annuler l'information adressée à la minuterie.*
- Arrêter le four temporairement au cours de la cuisson.

REMARQUE - Il suffit également d'ouvrir la porte du four pour interrompre la cuisson. Pour reprendre la cuisson, fermer la porte et appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).

Cuisson au four à micro-ondes

Bien que selon la nouvelle méthode[†] d'évaluation utilisée la puissance de ces fours soit de 800 watts, le four produit des résultats fiables pour les recettes élaborées pour les fours à micro-ondes de 700 à 750 watts.

Choses à ne pas oublier pour l'obtention de meilleurs résultats de cuisson :

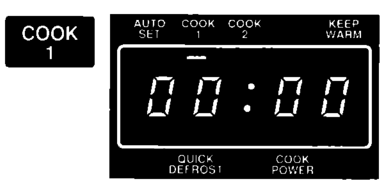
- TOUJOURS cuire les aliments pendant la période minimum recommandée. Si nécessaire, prolonger la cuisson par périodes de une ou deux minutes et contrôler l'état de cuisson du mets, pour éviter de lui faire subir une cuisson excessive.
- Remuer, retourner ou modifier la répartition des aliments à peu près au milieu de la période de cuisson pour obtenir une cuisson plus uniforme, pour toutes les recettes.
- Si un couvercle en verre n'est pas disponible, utiliser du papier ciré, du papier essuie-tout ou une feuille d'emballage de matière plastique résistante aux micro-ondes. Relever un coin pour que la vapeur puisse s'échapper au cours de la cuisson.
- TOUJOURS utiliser le plateau rotatif en verre pour la cuisson des aliments.

† Méthode de mesure de la puissance, IEC-705. La méthode de test IEC-705 est une méthode internationalement acceptée d'évaluation de la puissance des fours à micro-ondes, et ne représente pas une modification réelle de la puissance de sortie ou de la performance de cuisson.

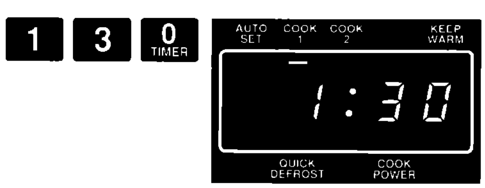
Cuisson à puissance de chauffage maximale

Exécuter les étapes suivantes pour réaliser une cuisson à puissance **MAXIMALE** :

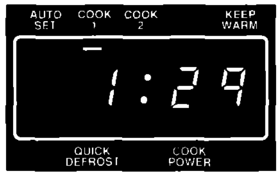
1. Placer le mets dans le four et fermer la porte.
2. Appuyer sur la touche COOK 1 (CUISSON 1). L'afficheur indique "00:00" et le témoin COOK 1 s'allume.

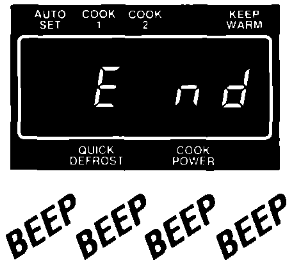


3. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de la période de cuisson désirée. L'afficheur indiquera les chiffres correspondants **dans l'ordre de contact des touches.** Dans cet exemple, il indique 1 minute, 30 secondes.









4. *Appuyer sur la touche* START (MISE EN MARCHE). Le four commencera automatiquement à cuire le mets, à la puissance de chauffage MAXIMALE. Le témoin indicateur COOK 1 (CUISSON 1) demeure allumé, ce qui indique que le four exécute la période de cuisson numéro 1. L'afficheur indique le décompte de la période de cuisson résiduelle.

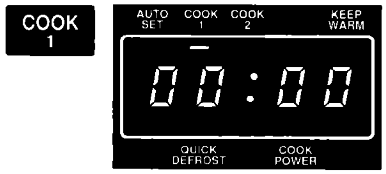
   À la fin de la période de cuisson, le message "End" (Fin) apparaît sur l'afficheur et l'appareil émet 4 signaux sonores. (Pour interrompre l'émission des signaux sonores, ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche CANCEL [ANNULATION]). Le message "End" (Fin) demeure présent sur l'afficheur et l'appareil émet un signal sonore à intervalle de 30 secondes pour rappeler à l'utilisateur que le plat est resté dans le four, jusqu'à l'ouverture de la porte ou jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION). L'afficheur indiquera ensuite de nouveau l'heure exacte.

Cuisson aux puissances inférieures

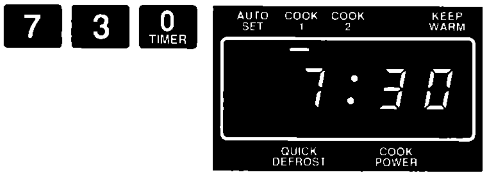
Certaines recettes recommandent l'emploi d'une puissance de chauffage inférieure pour l'obtention de meilleurs résultats, la cuisson en est alors d'autant plus lente. Chaque touche numérique correspond également à un pourcentage différent de la puissance de chauffage maximale. Beaucoup de recettes du Guide culinaire indiquent à l'aide d'un chiffre la puissance de chauffage à utiliser. Des recettes publiées dans d'autres livres et magazines indiquent parfois les puissances de chauffage par leur nom (HI/MAXIMALE, MED/MOYENNE, LO/BASSE, etc.) ou sous forme d'un pourcentage (10 %, 50 %, 80 %, etc.).

Le tableau ci-dessous indique la puissance de chauffage associée à chaque touche numérique, et les appellations correspondantes habituellement utilisées :

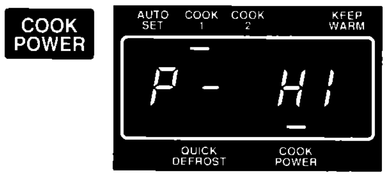
automatique, 100 % de la puissance MAXIMALE (HIGH)
9 = 90 % de la puissance maximale
8 = 80 % de la puissance maximale
7 = 70 % de la puissance maximale MOYENNE-MAXIMALE (MED-HIGH)
6 = 60 % de la puissance maximale
5 = 50 % de la puissance maximale MOYENNE (MED)
4 = 40 % de la puissance maximale
3 = 30 % de la puissance maximale MOYENNE-BASSE (MED-LOW)
2 = 20 % de la puissance maximale
1 = 10 % de la puissance maximale BASSE (LOW)
0 = TIMER (MINUTERIE) (la lampe du four et le ventilateur seront arrêtés)



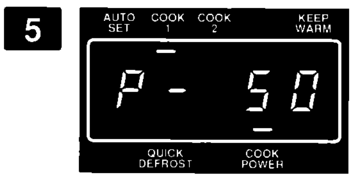
1. Placer le mets dans le four et fermer la porte.
2. Appuyer sur la touche COOK 1 (CUISSON 1). L'afficheur indique "00:00" et le témoin indicateur COOK 1 s'allume.



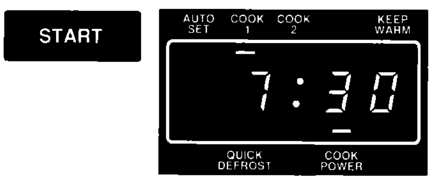
3. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de la période de cuisson désirée. L'afficheur indiquera les chiffres correspondants **dans l'ordre de contact des touches.** Dans cet exemple, il indique 7 minutes, 30 secondes.



4. Appuyer sur la touche COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE). L'afficheur indiquera "P-HI" et le témoin indicateur COOK POWER s'allumera. Ceci indique que le four est préprogrammé pour la cuisson à pleine puissance (HIGH).

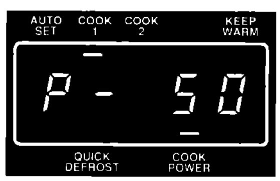


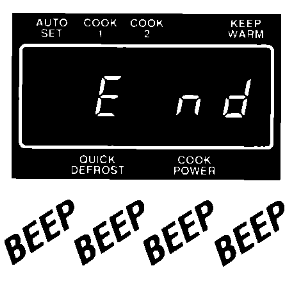
5. Appuyer sur la touche numérique correspondant à la puissance de chauffage désirée. L'afficheur indiquera le chiffre correspondant. Dans l'exemple présenté ici, la touche numérique 5 correspond à 50 % de la puissance de chauffage maximale.



6. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Les témoins indicateurs COOK 1 (CUISSON 1) et COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE) demeurent allumés, ce qui indique que le four exécute la période de cuisson numéro 1 à une puissance de chauffage autre que la puissance maximale. L'afficheur indique le décompte de la période de cuisson résiduelle.

   Pendant 2 secondes au cours de chaque période de 10 secondes, l'afficheur indique la puissance de chauffage choisie.



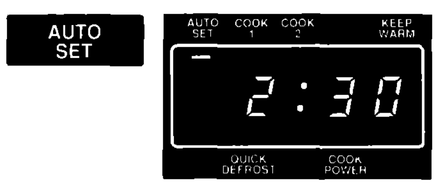


À la fin de la période de cuisson, le message "End" (Fin) apparaît sur l'afficheur et l'appareil émet 4 signaux sonores. (Pour interrompre l'émission des signaux sonores, ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche CANCEL [ANNULATION]). Le message "End" (Fin) demeure présent sur l'afficheur et l'appareil émet un signal sonore à intervalle de 30 secondes pour rappeler à l'utilisateur que le plat est resté dans le four, jusqu'à l'ouverture de la porte ou jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION). L'afficheur indiquera ensuite de nouveau l'heure exacte.

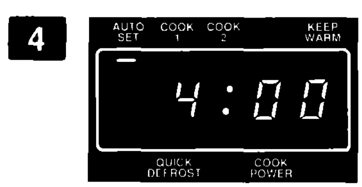
Utilisation de la fonction AUTO SET (RÉGLAGE AUTOMATIQUE)

La fonction de réglage automatique permet à l'utilisateur de sélectionner l'une des dix durées de chauffage préprogrammées. Il est possible de sélectionner une période de chauffage de 1 à 9 minutes, pour la puissance maximale (HIGH), en appuyant sur la touche AUTO SET (RÉGLAGE AUTOMATIQUE) et la touche numérique correspondante (1-9). Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur d'autres touches numériques lors de l'utilisation des touches COOK 1 (CUISSON 1) ou COOK 2 (CUISSON 2). Il s'agit là d'une méthode rapide pour la sélection des durées de chauffage les plus fréquemment utilisées.

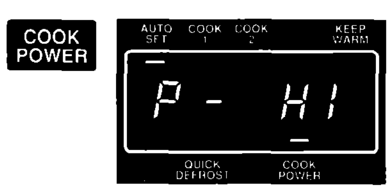
Le tableau de réglage automatique inclus avec le four à micro-ondes et le Guide de réglage automatique présenté sur la face interne de la porte vous permettront de faire cuire divers mets sans avoir à rechercher les durées de cuisson convenables. On obtient une durée prédéfinie de 2 minutes, 30 secondes de chauffage à la puissance maximale (HIGH), en appuyant seulement sur la touche AUTO SET (RÉGLAGE AUTOMATIQUE). On peut faire varier à volonté cette durée de chauffage de 0 à 99 minutes, ou de 0 à 99 secondes, pour mémoriser dans l'appareil une combinaison favorite de durée de cuisson/puissance de chauffage, ou pour préprogrammer le four pour quelqu'un qui désirerait cuire plus tard un mets déjà préparé. Voir les instructions à la page 19.



1. Placer le mets dans le four et fermer la porte.
2. Appuyer sur la touche AUTO SET (RÉGLAGE AUTOMATIQUE). (Pour utiliser des valeurs préprogrammées de durée de cuisson et puissance de chauffage, passer à l'étape 6.) Le témoin indicateur AUTO SET s'allume et l'afficheur indique 2 minutes 30 secondes (ou la durée préprogrammée comme durée favorite).

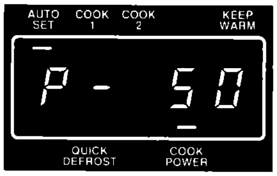


3. Appuyer sur la touche numérique correspondant à la nouvelle durée de cuisson désirée, de 1 à 9 minutes. L'afficheur indiquera le chiffre correspondant (nombre de minutes entier). Dans l'exemple, il indique 4 minutes.



4. Sélectionner une puissance de chauffage. (Pour la puissance maximale (HIGH), passer à l'étape 6.) Appuyer sur la touche COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE). Le témoin indicateur COOK POWER s'allume et l'afficheur indique "P-HI". Ceci indique que le four est programmé pour la cuisson à pleine puissance.

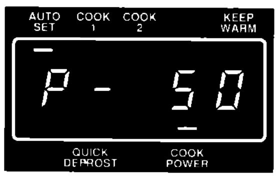
5



5. Appuyer sur une touche numérique pour sélectionner la puissance de chauffage désirée. L'afficheur indiquera le chiffre correspondant. Dans l'exemple présenté ci-contre, il s'agit de la touche numérique 5, pour une puissance de chauffage de 50 %.

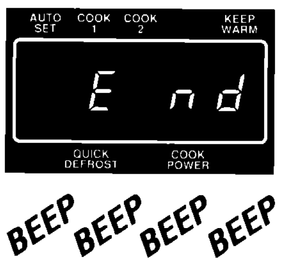
START





6. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Le témoin indicateur AUTO SET (RÉGLAGE AUTOMATIQUE) s'allume lorsque le four exécute la cuisson conformément aux instructions programmées. Si une puissance de chauffage autre que la puissance maximale (HIGH) a été sélectionnée, le témoin indicateur COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE) s'allume également. L'afficheur indique le décompte de la durée de cuisson résiduelle.

   Pendant 2 secondes de chaque période de 10 secondes, l'afficheur indique la puissance de chauffage sélectionnée si elle est différente de la puissance maximale (HIGH).



À la fin de la période de cuisson exécutée sous contrôle du système de sélection automatique Auto Set, le message “End” (Fin) apparaît sur l'afficheur et l'appareil émet 4 signaux sonores. (Pour interrompre l'émission des signaux sonores, ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche CANCEL [ANNULATION].) Le message “End” (Fin) demeure présent sur l'afficheur et l'appareil émet un signal sonore à intervalle de 30 secondes pour rappeler à l'utilisateur que le plat est resté dans le four, jusqu'à l'ouverture de la porte ou jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION). L'afficheur indiquera ensuite de nouveau l'heure exacte.

Modification des réglages préprogrammés

Il est possible de remplacer les combinaisons préprogrammées de durée de cuisson/puissance de chauffage du système de sélection automatique Auto Set par les valeurs des durées de cuisson et puissance de chauffage que l'utilisateur emploie le plus fréquemment. Pour modifier les valeurs préprogrammées du système de sélection automatique Auto Set, exécuter les étapes suivantes :

1. Appuyer deux fois sur la touche AUTO SET (RÉGLAGE AUTOMATIQUE).
2. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la nouvelle durée de cuisson désirée. (Pour sélectionner la puissance de chauffage maximale (HIGH), passer à l'étape 5.)

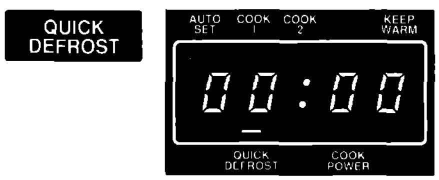
3. Appuyer sur la touche COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE).
4. Appuyer sur la touche numérique correspondant à la puissance de chauffage désirée.
5. Appuyer sur la touche AUTO SET (RÉGLAGE AUTOMATIQUE).
6. Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION). À l'avenir, le four utilisera cette combinaison de durée de cuisson/puissance de chauffage.

   REMARQUE - *En cas d'interruption de* l'alimentation électrique, le four rétablit la combinaison préprogrammée de période de puissance de chauffage maximale (HIGH) de 2 minutes, 30 secondes.

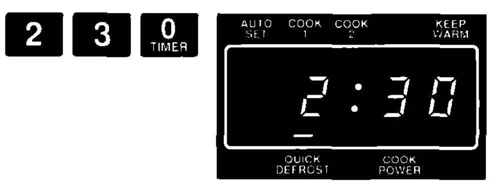
Décongélation

Utiliser la fonction de décongélation rapide (Quick Defrost) pour décongeler les aliments avant la cuisson. Pour déterminer la durée convenable de la période de décongélation, consulter le Guide de décongélation, situé derrière la porte du four.

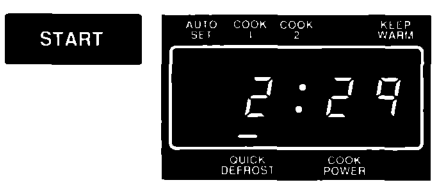
1. *Placer l'aliment congelé dans le four et fermer* la porte.

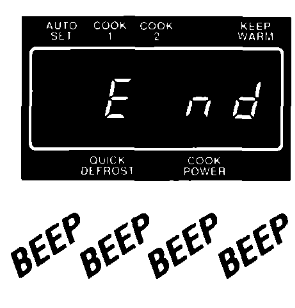


2. Appuyer sur la touche QUICK DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE). L'afficheur indiquera "00:00" et le témoin indicateur QUICK DEFROST s'allumera.



3. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de décongélation désirée. L'afficheur indiquera les chiffres correspondants **dans l'ordre de contact des touches.** Pour l'exemple *ci-contre*, il s'agit de 2 minutes, 30 secondes.





4. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Le témoin indicateur QUICK DEFROST demeure allumé, ce qui indique que le four fonctionne au mode Quick Defrost. L'afficheur indique le décompte de la période résiduelle de décongélation.

   À la fin de la période de décongélation, le message "End" (Fin) apparaît sur l'afficheur et l'appareil émet 4 signaux sonores. (Pour interrompre l'émission des signaux sonores, *ouvrir la porte du four ou appuyer sur la* touche CANCEL (ANNULATION)). Le message "End" (Fin) demeure présent sur l'afficheur et l'appareil émet un signal sonore à intervalle de 30 secondes pour rappeler à l'utilisateur que le plat est resté dans le four, jusqu'à l'ouverture de la porte ou jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION). L'afficheur indiquera ensuite *de nouveau l'heure exacte.*

REMARQUE - Pour la décongélation d'un article qui n'est pas mentionné dans le Guide de décongélation rapide, utiliser la puissance de chauffage de 30 %. Se référer à un livre de cuisine fiable pour des renseignements concernant la décongélation.

Le processus de décongélation rapide

Le four à micro-ondes divise automatiquement la durée programmée pour l'opération de décongélation rapide en trois parties égales :

Première partie .... 80 % de la puissance de chauffage maximale
Deuxième partie .... 50 % de la puissance de chauffage maximale
Troisième partie .... 20 % de la puissance de chauffage maximale

Cette fonction de réduction automatique de la puissance de chauffage permet une décongélation rapide et complète des aliments.

Modification ou augmentation de la durée des périodes de décongélation

L'utilisateur peut modifier la durée de la période de décongélation, à tout moment, avant d'appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE) ou après.

1. Appuyer sur la touche QUICK DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE).
2. Appuyer sur les touches numériques correspondant à une nouvelle durée.
3. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).

Après qu'une nouvelle durée quelconque ait été entrée pendant que le four exécute le programme Quick Defrost, le processus de décongélation se poursuivra avec une puissance de chauffage égale à 20 % seulement de la puissance maximale.

1. Ouvrir la porte.
2. Sonder l'aliment avec une fourchette à longues dents; si la zone centrale est encore congelée, augmenter la durée de la période de décongélation. **Ne pas oublier qu'une décongélation complète nécessite une certaine période d'attente après la fin du chauffage.**
3. Fermer la porte et appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE) pour poursuivre le processus de décongélation s'il n'est pas nécessaire d'en augmenter la durée, ou entrer les instructions pour la durée nécessaire de prolongement du processus de décongélation.

Utilisation de la fonction de PAUSE lors de la DÉCONGÉLATION RAPIDE

Si les instructions de décongélation comprennent une opération de remuage des ingrédients du plat ou de retournement d'une pièce de viande au milieu du processus de décongélation, programmer une PAUSE au cours de l'opération de DÉCONGÉLATION RAPIDE. Pour plus de renseignements, voir la page 28.

Période d'attente après la décongélation

Pour l'obtention de meilleurs résultats, imposer une période d'attente au mets après la décongélation. Ceci permet une uniformisation de la température au sein de la masse, et une décongélation plus uniforme.

Lorsqu'une opération de CUISSON 1 (COOK 1) suit l'opération de DÉCONGÉLATION RAPIDE, le four produit automatiquement une période d'attente de durée égale à la durée entrée à l'aide des touches pour l'opération de décongélation rapide. L'opération de CUISSON 1 débutera à la fin de la période d'attente introduite automatiquement. Voir la section "Cuisson automatique après la décongélation" ci-dessous.

Pour l'introduction d'une période d'attente de durée différente :

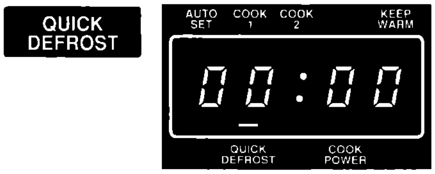
1. Appuyer sur la touche QUICK DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE) et entrer la durée de décongélation désirée.
2. Appuyer sur la touche COOK 2 (CUISSON 2).
3. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de la période d'attente désirée.
4. Appuyer sur la touche COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE).
5. Appuyer sur "0" pour "puissance de chauffage nulle".
6. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).

Lorsque le processus de DÉCONGÉLATION RAPIDE est terminé, le four s'arrête et émet deux signaux sonores. L'afficheur indiquera le décompte de la nouvelle période d'attente programmée.

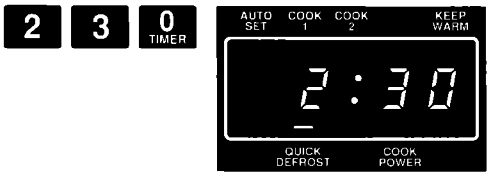
Cuisson automatique après la décongélation

Il est possible de programmer le four à micro-ondes pour qu'il entreprenne automatiquement une période de cuisson de durée programmée par l'utilisateur, après l'achèvement d'une période de décongélation rapide.

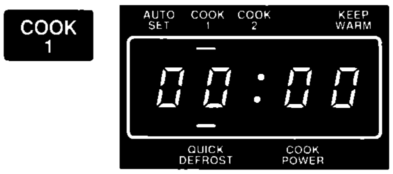
1. Placer l'aliment congelé dans le four et fermer la porte.



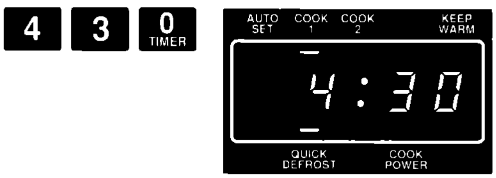
2. Appuyer sur la touche numériques QUICK DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE). L'afficheur indiquera "00:00" et le témoin indicateur QUICK DEFROST s'allumera.



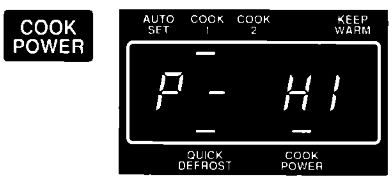
3. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de décongélation désirée. L'afficheur indiquera les chiffres correspondants **dans l'ordre de contact des touches.** Pour l'exemple ci-contre, il s'agit de 2 minutes, 30 secondes.



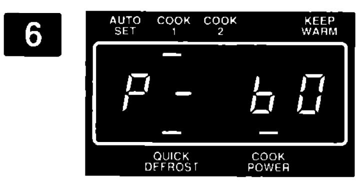
4. Appuyer sur la touche COOK 1 (CUISSON 1). L'afficheur indiquera "00:00" et le témoin indicateur COOK 1 s'allumera.



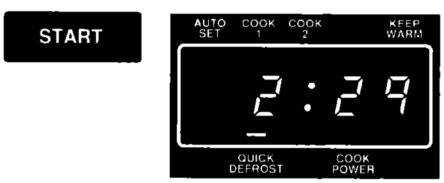
5. Appuyer sur les touches correspondant à la durée de cuisson désirée. L'afficheur indiquera les chiffres correspondants **dans l'ordre de contact des touches.** Pour l'exemple ci-contre, il s'agit de 4 minutes, 30 secondes.



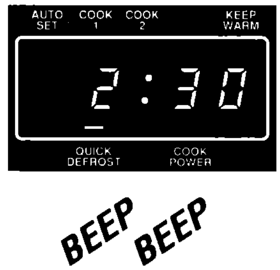
6. Sélectionner la puissance de chauffage. Pour l'utilisation de la puissance de chauffage maximale (HIGH), passer à l'étape 8. Pour sélectionner une autre puissance de chauffage, appuyer sur la touche COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE). L'afficheur indiquera alors le message "P-HI", et le témoin indicateur COOK POWER s'allumera. Ceci indique que le four est préprogrammé pour la cuisson à pleine puissance (HIGH).



7. Appuyer sur une touche numérique pour sélectionner la puissance de chauffage désirée. L'afficheur indiquera la valeur correspondante. Dans l'exemple présenté ci-contre, il s'agit de la touche numérique 6, pour une puissance de chauffage de 60 %.



8. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Le témoin indicateur QUICK DEFROST demeure allumé. Tous les autres témoins indicateurs s'éteignent. L'afficheur indique le décompte de la période résiduelle du processus de décongélation rapide.



À la fin de la période de décongélation, le four à micro-ondes introduit automatiquement une période d'attente de même durée que la période utilisée pour la congélation. Le témoin indicateur QUICK DEFROST demeure allumé, et l'afficheur indique le décompte de la période d'attente. Au cours du décompte, la lampe du four n'est pas allumée et le ventilateur est arrêté.

À la fin de la période de décongélation, le four émet 2 signaux sonores et commence l'exécution de la période de cuisson.

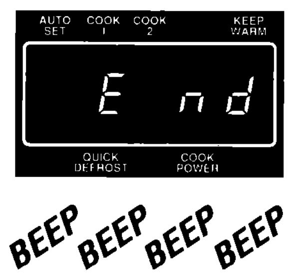


Le témoin indicateur COOK 1 est allumé pendant la période de cuisson. Le témoin indicateur COOK POWER est également allumé **si le four utilise une puissance de chauffage autre que la puissance maximale (HIGH).**

L'afficheur indique le décompte de la durée résiduelle de la seconde période du processus.



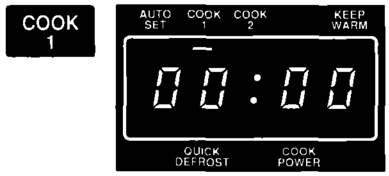
Pendant 2 secondes de chaque période de 10 secondes, l'afficheur indique la puissance de chauffage sélectionnée si elle est différente de la puissance maximale (HIGH).



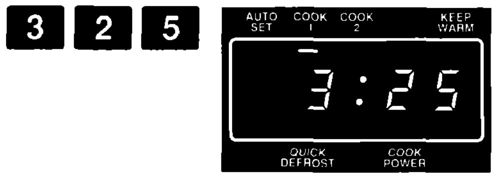
À la fin de la période de cuisson, le message "End" (Fin) apparaît sur l'afficheur et l'appareil émet 4 signaux sonores. (Pour interrompre l'émission des signaux sonores, ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche CANCEL [ANNULATION]). Le message "End" (Fin) demeure présent sur l'afficheur et l'appareil émet un signal sonore à intervalle de 30 secondes pour rappeler à l'utilisateur que le plat est resté dans le four, jusqu'à l'ouverture de la porte ou jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION). L'afficheur indiquera ensuite de nouveau l'heure exacte.

Cuisson avec plusieurs périodes de cuisson successives

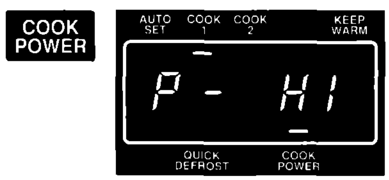
Pour certaines recettes, l'obtention de meilleurs résultats nécessite l'utilisation d'une puissance de chauffage pendant une certaine période, puis d'une autre puissance de chauffage pendant une période de durée différente. Il est possible de programmer le four pour qu'il utilise automatiquement la puissance de chauffage désirée pour chaque période.



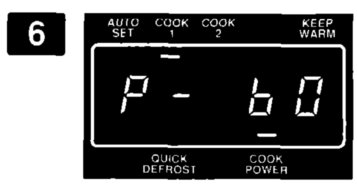
1. Placer l'aliment dans le four et fermer la porte.
2. Appuyer sur la touche COOK 1 (CUISSON 1). Le témoin indicateur COOK 1 s'allume et l'afficheur indique "00:00" Le témoin indicateur TIME (HEURE) commence à clignoter.



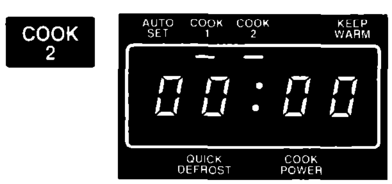
3. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de la première période de cuisson désirée. L'afficheur indiquera les chiffres correspondants **dans l'ordre de contact des touches.** Pour l'exemple ci-contre, il s'agit de 3 minutes, 25 secondes.



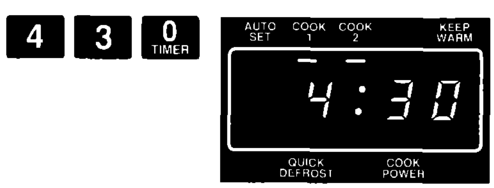
4. Sélectionner la puissance de chauffage. Pour l'utilisation de la puissance de chauffage maximale (HIGH), passer à l'étape 6. Sélectionner une autre puissance de chauffage en appuyant sur la touche COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE). L'afficheur indiquera alors le message "P-HI", et le témoin indicateur COOK POWER s'allumera. Ceci indique que le four est préprogrammé pour la cuisson à pleine puissance (HIGH).



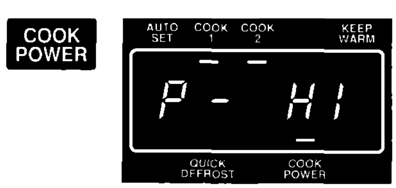
5. Appuyer sur une touche numérique pour sélectionner la puissance de chauffage désirée. L'afficheur indiquera la valeur correspondante. Dans l'exemple présenté ci-contre, il s'agit de la touche numérique 6, pour une puissance de chauffage de 60 %.



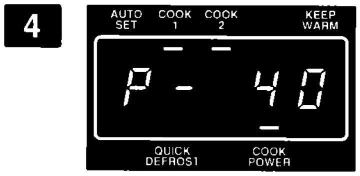
6. Appuyer sur la touche COOK 2 (CUISSON 2). Le témoin indicateur COOK 2 s'allume et l'afficheur indique "00:00".



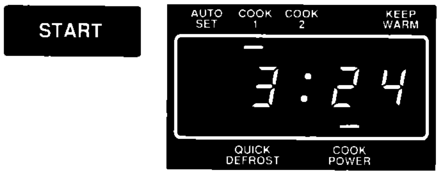
7. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de la deuxième période de cuisson désirée. L'afficheur indiquera les chiffres correspondants **dans l'ordre de contact des touches.** Pour l'exemple ci-contre, il s'agit de 4 minutes, 30 secondes.



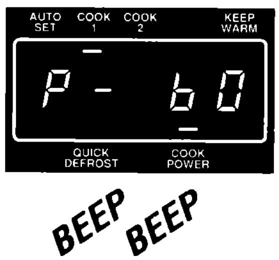
8. Sélectionner la puissance de chauffage. Pour l'utilisation de la puissance de chauffage maximale (HIGH), passer à l'étape 10. Sélectionner une autre puissance de chauffage en appuyant sur la touche COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE). L'afficheur indiquera alors le message "P-HI", et le témoin indicateur COOK POWER s'allumera. Ceci indique que le four est préprogrammé pour la cuisson à pleine puissance (HIGH).



9. Appuyer sur une touche numérique pour sélectionner la puissance de chauffage désirée. L'afficheur indiquera la valeur correspondante. Dans l'exemple présenté ci-contre, il s'agit de la touche numérique 4, pour une puissance de chauffage de 40 %.

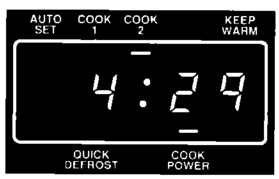


10. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Le témoin indicateur COOK 1 s'allume pendant que le four exécute la première période de cuisson. Le témoin indicateur COOK POWER est allumé si la puissance de chauffage choisie est autre que la puissance maximale (HIGH). Tous les autres témoins indicateurs s'éteignent. L'afficheur indique le décompte de la durée résiduelle de la première période de cuisson.

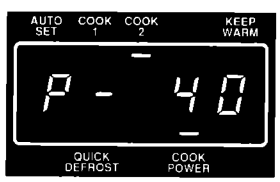


Pendant 2 secondes de chaque période de 10 secondes, l'afficheur indique la puissance de chauffage sélectionnée si elle est différente de la puissance maximale (HIGH).

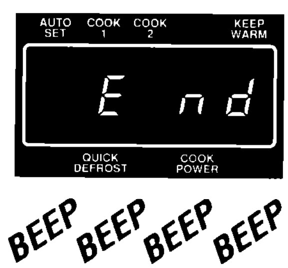
À la fin de la première période de cuisson, le four émet 2 signaux sonores. On peut alors ouvrir la porte du four pour inspecter le mets, remuer les ingrédients ou retourner une pièce de viande, ou laisser le four commencer la prochaine période de cuisson. Après avoir ouvert puis refermé la porte du four, appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE) pour que la cuisson se poursuive.



Le témoin indicateur COOK 2 est allumé pendant la deuxième période de cuisson. Le témoin indicateur COOK POWER est également allumé si le four utilise une puissance de chauffage autre que la puissance maximale (HIGH). L'afficheur indique le décompte de la durée résiduelle de la seconde période de cuisson.



Pendant 2 secondes de chaque période de 10 secondes, l'afficheur indique la puissance de chauffage sélectionnée si elle est différente de la puissance maximale (HIGH).



À la fin de la période de cuisson, le message "End" (Fin) apparaît sur l'afficheur et l'appareil émet 4 signaux sonores. (Pour interrompre l'émission des signaux sonores, ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche CANCEL [ANNULATION]). Le message "End" (Fin) demeure présent sur l'afficheur et l'appareil émet un signal sonore à intervalle de 30 secondes pour rappeler à l'utilisateur que le plat est resté dans le four, jusqu'à l'ouverture de la porte ou jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION). L'afficheur indiquera ensuite de nouveau l'heure exacte.

Conseils pour la cuisson avec plusieurs périodes de cuisson successives

Il est possible de programmer les périodes de cuisson dans un ordre quelconque. Cependant, après la mise en marche du four à micro-ondes, celui-ci exécutera automatiquement les périodes de cuisson dans le même ordre que pour les exemples décrits dans ce livre. Par exemple, si on a programmé une période de cuisson COOK 1 (CUISSON 1), KEEP WARM (MAINTIEN EN TEMPÉRATURE) et QUICK DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE), le four exécutera automatiquement les opérations dans l'ordre suivant : DÉCONGÉLATION RAPIDE → (PÉRIODE D'ATTENTE) → CUISSON 1 → MAINTIEN EN TEMPÉRATURE.

Modification ou addition d'instructions

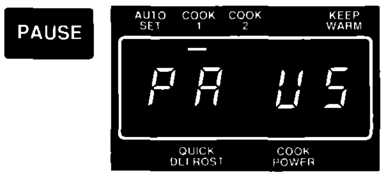
L'utilisateur peut modifier la durée des opérations, la puissance de chauffage, ou ajouter des périodes ou opérations à tout moment, avant d'appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE), ou après.

1. Appuyer sur la touche correspondant à la période de cuisson que l'on désire modifier ou ajouter (COOK/CUISSON 1 ou 2).
2. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la nouvelle durée désirée.
3. Appuyer sur la touche COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE), si on désire modifier la puissance de chauffage.
4. Appuyer sur la touche numérique correspondant à la nouvelle puissance de chauffage désirée, ou appuyer de nouveau sur la touche COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE) pour sélectionner la puissance de chauffage maximale (HIGH).
5. Le cas échéant, appuyer sur les touches correspondant à une nouvelle opération et à la durée désirée pour cette opération.
6. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).

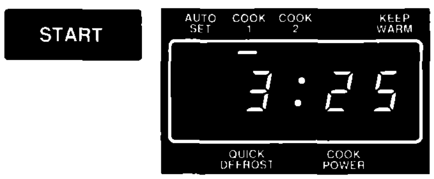
Utilisation de la fonction PAUSE

La fonction PAUSE permet à l'utilisateur de commander l'arrêt du four entre les périodes de cuisson, pour pouvoir remuer les ingrédients, retourner une pièce de viande ou ajouter d'autres ingrédients au mets.

1. *Placer les aliments dans le four et fermer la* porte.
2. Entrer les instructions de cuisson pour la première période de cuisson (COOK 1). (Voir page 24.)



3. Appuyer sur la touche PAUSE. Le témoin indicateur COOK 1 s'allume et l'afficheur indique le message "PAUS".
4. Entrer les instructions de cuisson pour la *deuxième période de cuisson* (COOK 2). (Voir l'étape 6, page 25.)



5. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). L'afficheur indique la durée choisie pour la période de cuisson (COOK 1).



Lorsque la première période de cuisson est terminée, le four émet signaux sonores et s'arrête. L'afficheur indique le message "PAUS".





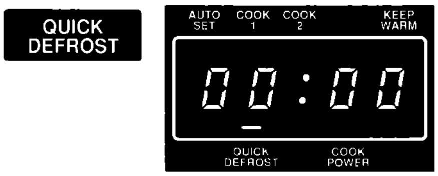
Le témoin indicateur COOK 2 s'allume. Ouvrir la porte du four, remuer les ingrédients, retourner la pièce de viande, modifier la répartition des composants du mets ou ajouter des ingrédients. Fermer la porte. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE) pour poursuivre l'exécution de la deuxième période de cuisson.

REMARQUE - Le four demeure arrêté jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche START (MISE EN MARCHE).

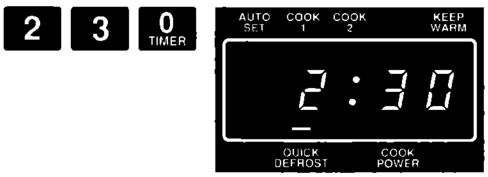
Utilisation de la fonction PAUSE lors de la DÉCONGÉLATION RAPIDE (QUICK DEFROST)

Il est possible de programmer une période de pause au milieu du processus de DÉCONGÉLATION RAPIDE, afin que l'utilisateur puisse remuer les ingrédients du mets, retourner une pièce de viande ou modifier la répartition des composants du plat pour l'obtention d'une décongélation plus uniforme.

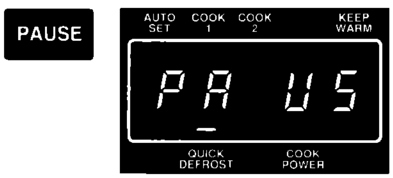
1. Placer l'aliment congelé dans le four et fermer la porte.



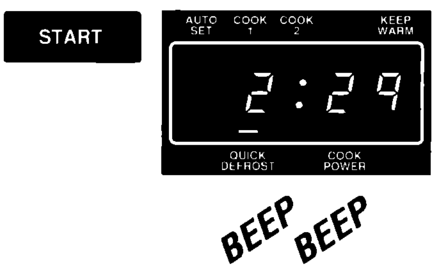
2. Appuyer sur la touche QUICK DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE).



3. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de la période de décongélation désirée.



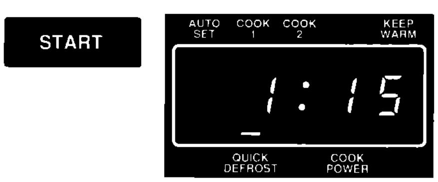
4. Appuyer sur la touche PAUSE.



5. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Au milieu du processus de DÉCONGÉLATION RAPIDE, le four émet 2 signaux sonores et s'arrête.

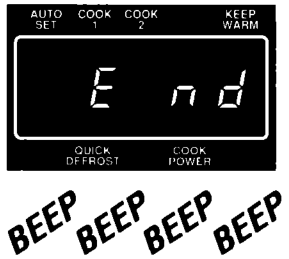


6. Ouvrir la porte. On peut alors remuer les ingrédients, retourner une pièce de viande ou modifier la répartition des composants du mets à décongeler. Fermer la porte.



7. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE) pour poursuivre le processus de DÉCONGÉLATION RAPIDE.

   REMARQUE - Le four demeurera arrêté jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche START.



À la fin de la période de décongélation, le message "End" (Fin) apparaît sur l'afficheur et l'appareil émet 4 signaux sonores. (Pour interrompre l'émission des signaux sonores, ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche CANCEL [ANNULATION]). Le message "End" (Fin) demeure présent sur l'afficheur et l'appareil émet un signal sonore à intervalle de 30 secondes pour rappeler à l'utilisateur que le plat est resté dans le four, jusqu'à l'ouverture de la porte ou jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION). L'afficheur indiquera ensuite de nouveau l'heure exacte.

Ajout d'une période de "PAUSE" entre des périodes de chauffage

Il est possible d'ajouter une période de pause au sein de tout processus, dans la mesure où une autre opération est programmée après la pause.

1. Appuyer sur la touche PAUSE.
2. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).

Le four à micro-ondes s'arrête automatiquement à la fin de l'opération en cours. Le four émet 2 signaux sonores; il faut appuyer sur la touche START pour que le processus programmé se poursuive avec l'opération suivante.

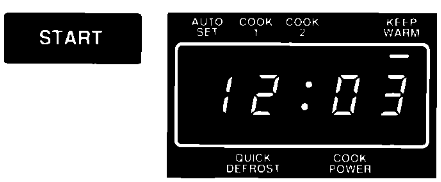
Utilisation de la fonction KEEP WARM (MAINTIEN EN TEMPÉRATURE)

Il est possible de maintenir des aliments cuits et chauds en température, en toute sécurité dans le four à micro-ondes, pendant une période pouvant atteindre 99 minutes, 99 secondes. On peut utiliser la fonction KEEP WARM (MAINTIEN EN TEMPÉRATURE) indépendamment ou automatiquement après l'achèvement d'une période de cuisson.

1. Placer le mets cuit et chaud dans le four et fermer la porte.



2. Appuyer sur la touche KEEP WARM (MAINTIEN EN TEMPÉRATURE). Le témoin indicateur KEEP WARM s'allume. L'afficheur indique l'heure normale.



3. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Le témoin KEEP WARM demeure allumé. La lampe interne du four s'allume et le ventilateur se met en marche.

- La fonction KEEP WARM (MAINTIEN EN TEMPÉRATURE) fonctionne pendant une période pouvant atteindre 99 minutes, 99 secondes.

- L'ouverture de la porte du four annule l'opération de MAINTIEN EN TEMPÉRATURE. Fermer la porte du four et appuyer sur la touche KEEP WARM, puis sur la touche START pour poursuivre le maintien en température du mets.
- Lors d'une période de MAINTIEN EN TEMPÉRATURE, il convient de recouvrir les aliments cuits.
- Lors d'une période de MAINTIEN EN TEMPÉRATURE, ne pas recouvrir les pâtisseries (tartes, chaussons, etc.).
- Lors d'une période de MAINTIEN EN TEMPÉRATURE d'un repas complet sur une assiette, il convient de recouvrir les aliments.
- On déconseille le MAINTIEN EN TEMPÉRATURE pendant plus de 1 heure 40 minutes. Le maintien prolongé de certains aliments à l'état chaud les dégrade.

Maintien en température automatique après l'achèvement d'une autre opération :

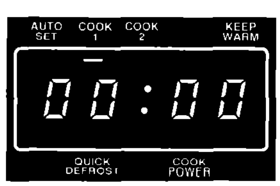
1. Après avoir programmé les instructions de cuisson à l'aide des touches, appuyer sur la touche KEEP WARM (MAINTIEN EN TEMPÉRATURE), avant d'appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Pour programmer une opération de MAINTIEN EN TEMPÉRATURE après la mise en marche du four, ouvrir la porte, appuyer sur la touche KEEP WARM, puis appuyer sur la touche START.
2. Après l'achèvement de la dernière opération de cuisson, le four émet 4 signaux sonores. Le témoin indicateur KEEP WARM apparaît sur l'afficheur, tandis que le four continue de fonctionner.
3. Une période de MAINTIEN EN TEMPÉRATURE sera exécutée après la période de DÉCONGÉLATION RAPIDE et les périodes de cuisson COOK 1, COOK 2 ou période à réglage automatique (AUTO SET).

Utilisation de la minuterie

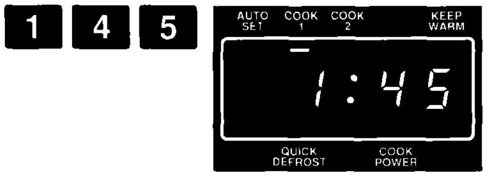
Il est possible d'utiliser les circuits d'horloge du four à micro-ondes comme minuterie. On peut utiliser la fonction de cuisson COOK 1 à la puissance de chauffage nulle pour minuter une période pouvant atteindre 99 minutes, 99 secondes.

REMARQUE - Lors de l'utilisation de la fonction de minuterie, le four ne fonctionne pas.

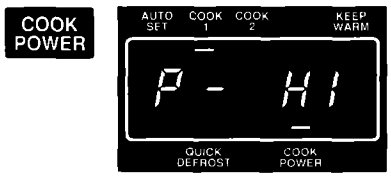




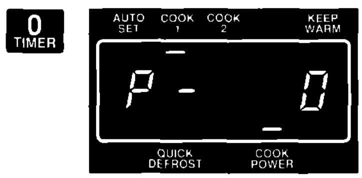
1. Appuyer sur la touche COOK 1 (CUISSON 1). L'afficheur indique "00:00" et le témoin indicateur COOK 1 s'allume.



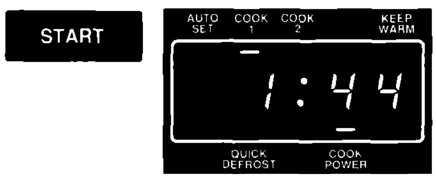
2. À l'aide des touches numériques, entrer la durée de la période désirée, en minutes et secondes. L'afficheur indiquera les chiffres correspondants **dans l'ordre de contact des touches.** Dans l'exemple ci-contre, il s'agit de 1 minute, 45 secondes.



3. Appuyer sur la touche COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE). Le témoin indicateur COOK POWER s'allume et l'afficheur indique le message "P-HI".



4. Appuyer sur la touche numérique "0". L'afficheur indique "P-0". Ceci indique que le four fonctionne au niveau de puissance nulle, 0 %.



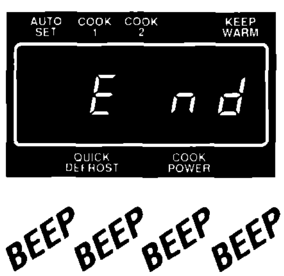
5. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).

   REMARQUE - Si le ventilateur se met en marche lorsque l'utilisateur appuie sur la touche START (MISE EN MARCHE), c'est que la puissance de chauffage n'a pas été convenablement sélectionnée. Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION) et recommencer.

   Les témoins indicateurs COOK 1 (CUISSON 1) et COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE) demeurent allumés, ce qui indique que la minuterie fonctionne.

   L'afficheur indique le décompte de la période résiduelle de minutage. Au cours du décompte, la lampe du four n'est pas allumée et le ventilateur est arrêté.

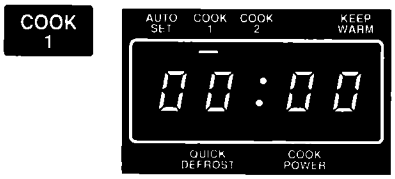
   À la fin de la période de minutage, le message "End" (Fin) apparaît sur l'afficheur et l'appareil émet 4 signaux sonores. (Pour interrompre l'émission des signaux sonores, ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche CANCEL [ANNULATION]). Le message "End" (Fin) demeure présent sur l'afficheur et l'appareil émet un signal sonore à intervalle de 30 secondes pour rappeler à l'utilisateur que la période de minutage est achevée, jusqu'à l'ouverture de la porte ou jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION). L'afficheur indiquera ensuite de nouveau l'heure exacte.



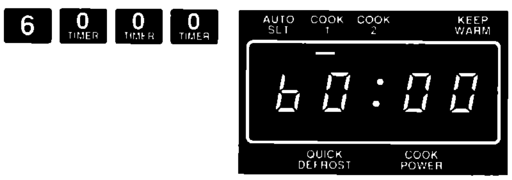
   REMARQUE - L'ouverture de la porte du four interrompt le décompte. Pour que la minuterie reprenne le décompte, fermer la porte du four et appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).

Utilisation de la fonction de mise en marche différée

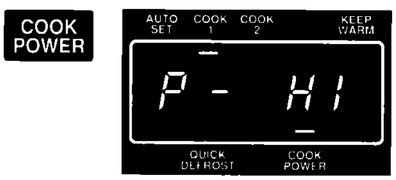
Il est possible de programmer le four à micro-ondes pour qu'il se mette en marche automatiquement à une heure ultérieure choisie. Utiliser la période de cuisson Cook 1 à la puissance de cuisson nulle, pour retarder le début de l'exécution de la période de cuisson Cook 2 (la durée de retard choisie peut atteindre 99 minutes, 99 secondes).



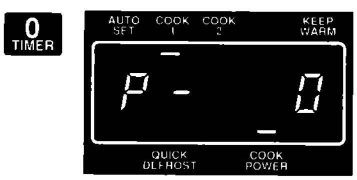
1. Placer le mets dans le four et fermer la porte. (Voir AVERTISSEMENT à la page 34).
2. Appuyer sur la touche COOK 1 (CUISSON 1). Le témoin indicateur COOK 1 s'allume et l'afficheur indique "00:00".



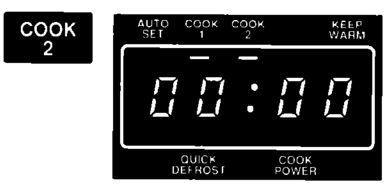
3. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de la période d'attente désirée. L'afficheur indiquera les chiffres **correspondants dans l'ordre de contact des touches.** Dans l'exemple ci-contre, il s'agit de 60 minutes.



4. Appuyer sur la touche COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE). Le témoin indicateur COOK POWER s'allume et l'afficheur indique le message "P-HI".

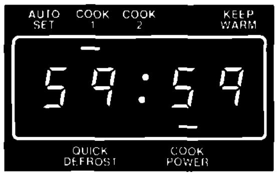


5. Appuyer sur la touche numérique "0". L'afficheur indique "P-0". Ceci indique que le four fonctionnera au niveau de puissance nulle, 0 %.



6. Appuyer sur la touche COOK 2 (CUISSON 2). Le témoin indicateur COOK 2 s'allume et l'afficheur indique "00:00".
7. À l'aide des touches numériques, entrer la durée de la période de cuisson et la puissance de chauffage.





8. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Les témoins indicateurs COOK 1 et COOK POWER demeurent allumés. Au cours de l'exécution de la première période de cuisson, le four sera arrêté mais l'afficheur indiquera le décompte de la période d'attente. À l'achèvement de cette période, le four commencera l'exécution de la deuxième période de cuisson.

REMARQUE - Si le ventilateur se met en marche lorsque l'utilisateur appuie sur la touche START (MISE EN MARCHE), c'est que le four n'a pas été convenablement programmé. Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION) et recommencer. Lors de l'utilisation de la fonction de mise en marche différée, le four n'exécute une cuisson que pendant la deuxième période de cuisson.

⚠AVERTISSEMENT

Pour éviter tous risques pour la santé et la dégradation des aliments lors de l'emploi de la fonction de mise en marche différée :

- **Ne pas utiliser cette fonction pour des aliments susceptibles de se dégrader au cours de la période d'attente, comme les mets à base de produits laitiers ou d'oeufs, soupes en crème, viandes ou poissons. Tout aliment soumis à une période d'attente avant le début de la cuisson devrait être très froid ou congelé lorsqu'on le place dans le four. POUR LA PLUPART DES ALIMENTS NON CONGELÉS, LA PÉRIODE D'ATTENTE AVANT LE DÉBUT DE LA CUISSON NE DEVRAIT JAMAIS DÉPASSER DEUX HEURES.**
- **Ne jamais utiliser la fonction de mise en marche différée pour des aliments contenant de la poudre à pâte ou de la levure. Ils risquent de ne pas lever convenablement.**
- **Ne pas laisser séjourner les aliments dans le four pendant plus de deux heures après l'achèvement de la période de cuisson.**

Autres conseils d'utilisation

Pour contrôler de nouveau les réglages pendant que le four fonctionne

Appuyer sur les touches du tableau de commande correspondant aux réglages à contrôler. L'afficheur indiquera pendant 5 secondes les instructions programmées pour les touches concernées. L'afficheur indiquera ensuite l'opération en cours.

Modification de la puissance de chauffage

Il est possible de modifier la puissance de chauffage à tout moment, avant d'appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE) ou après.

1. Appuyer sur la touche COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE).
2. Appuyer sur la touche numérique correspondant à la nouvelle puissance de cuisson désirée.
3. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). La période de cuisson sera exécutée avec la nouvelle puissance de chauffage, pendant la durée programmée à l'origine.

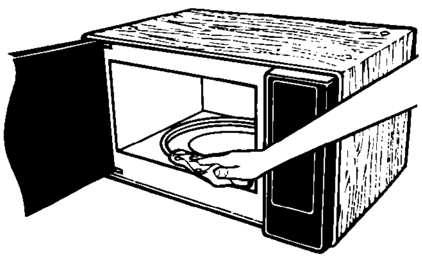
OU ...

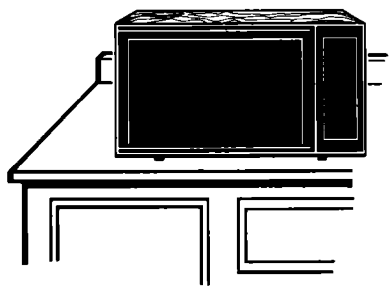
1. Appuyer **deux fois** sur la touche COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE) pour passer à la puissance de chauffage maximale à partir d'une puissance de chauffage inférieure.
2. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).

Instructions d'installation

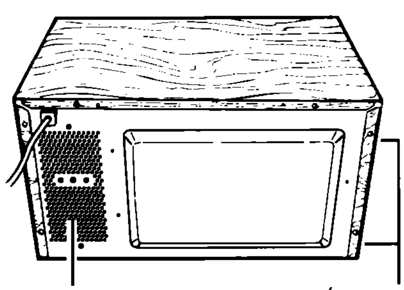
Avant d'entreprendre l'installation, lire attentivement les instructions qui suivent.

Installation du four à micro-ondes





1. Vider le four à micro-ondes et nettoyer l'intérieur de la cavité avec un essuie-tout humide. Rechercher des dommages, comme mauvais alignement de la porte, détérioration autour de la porte, ou traces de chocs à l'intérieur ou à l'extérieur de la cavité du four. En cas de dommages, ne pas faire fonctionner le four avant qu'il ait été inspecté par un technicien d'un établissement de service Procare autorisé, et que toutes les réparations nécessaires aient été exécutées.
2. Placer le four sur un chariot, un comptoir de cuisine, une table ou une étagère, suffisamment résistants pour supporter le poids du four et des aliments et ustensiles qui y seront placés. **(Le four est plus lourd du côté du tableau de commande. Manipuler le four avec prudence.)** Le poids du four est d'environ 15 kg (34 lb).



3. **Ne pas obstruer les ouvertures d'entrée d'air à l'arrière et sur les côtés du four à micro-ondes.** Ménager un espace de quelques pouces pour la circulation de l'air sur les côtés et à l'arrière du four au niveau des entrées d'air. Si les ouvertures d'entrée d'air sont obturées, le four peut subir des dommages et produire de médiocres résultats de cuisson. Vérifier que les pieds du four sont en place pour que la circulation d'air soit convenable.

⚠ MISE EN GARDE

Risque de dommages pour le produit
Ne pas installer le four sur une source de chaleur ou à proximité (par exemple, sur une cuisinière ou des plaques chauffantes), ou à tout endroit où une quantité excessive de chaleur et de vapeur peut être générée. La surface extérieure de la caisse du four subirait des dommages.

4. Alimentation électrique

Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur. Le four doit être alimenté uniquement par un circuit 120 V CA, 60 Hz, protégé par un fusible de 15 ou 20 A (on recommande l'utilisation d'un fusible temporisé).

On recommande que cet appareil soit alimenté par un circuit indépendant, qui n'alimente aucun autre appareil.

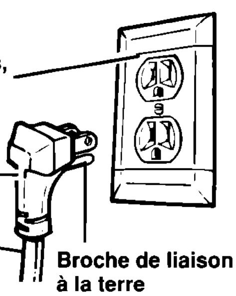
5. INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

⚠AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Le raccordement incorrect du four à la terre peut susciter un risque de choc électrique. ON NE DOIT EN AUCUN CAS ÔTER LA BROCHE DE LIAISON À LA TERRE DE LA FICHE DE BRANCHEMENT.

6. Pour la protection de l'utilisateur, il faut que cet appareil soit relié à la terre. En cas de court-circuit, le conducteur de liaison à la terre constitue la voie la plus facile d'écoulement du courant électrique, ce qui réduit le risque de choc électrique pour l'utilisateur. Cet appareil est équipé d'une fiche de branchement polarisée à 3 broches, pour liaison à la terre. On doit la brancher sur une prise de courant compatible et correctement polarisée, convenablement installée et reliée à la terre, conformément aux dispositions du Code canadien des installations électriques et des règlements locaux. Si une prise de courant murale adaptée à la fiche de branchement n'est pas disponible, ou en cas d'incertitude au sujet de la qualité de la liaison à la terre et de la polarisation de la prise de courant disponible, il convient de la faire inspecter par un électricien qualifié.



C'est au client qu'incombe la responsabilité personnelle et l'obligation de faire installer, par un électricien qualifié, une prise de courant murale à 3 broches correctement polarisée et reliée à la terre.

En cas de difficulté quant à la compréhension des instructions de liaison à la terre, ou en cas de doute au sujet de la qualité de la liaison à la terre de cet appareil, consulter un électricien qualifié.

On déconseille l'emploi d'un câble de rallonge pour l'alimentation du four à micro-ondes; advenant qu'il soit nécessaire d'utiliser temporairement un câble de rallonge (jusqu'à ce qu'une prise de courant à 3 broches convenablement polarisée et reliée à la terre soit installée), utiliser uniquement un câble de rallonge à 3 fils de cuivre de calibre 16, pour service rigoureux, homologué par l'ACNOR, avec liaison à la terre. Sa longueur ne devra pas dépasser 3 m (10 pi) - (l'emploi d'un câble de rallonge de plus de 3 m [10 pi] peut réduire la performance de cuisson du four à micro-ondes). La fiche de branchement du câble de rallonge doit correspondre à la configuration de la prise de courant murale à 3 broches reliée à la terre (tel qu'illustrée sur cette page), et l'extrémité femelle du câble de rallonge doit pouvoir recevoir la fiche de branchement à 3 broches du four à micro-ondes.

7. 

Pour tester le four, brancher la fiche sur une prise de courant électrique convenable. Verser environ 250 mL (1 tasse) d'eau froide dans un récipient en verre placé dans le four. Fermer la porte, vérifier que la porte se verrouille convenablement. Exécuter les instructions présentées à la page 15 pour régler le four pour une période de chauffage de 2 minutes. À la fin de cette période, l'eau devrait être chaude.

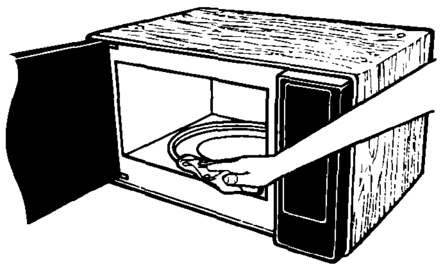
8. Ce four à micro-ondes est conçu uniquement pour les utilisations résidentielles; il ne doit pas être utilisé pour des applications commerciales.

Ne jamais ôter la porte, le tableau de commande ou la caisse externe du four. Cet appareil contient des composants soumis à une tension élevée; seul un technicien d'un établissement de service Procare autorisé est habilité à exécuter les opérations d'entretien.

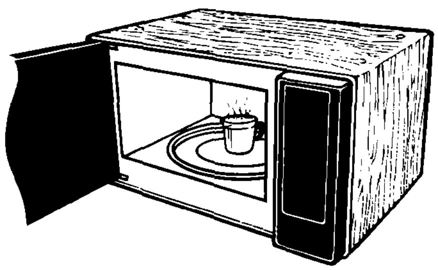
- CONSERVER CES INSTRUCTIONS -

Entretien de routine du four à micro-ondes

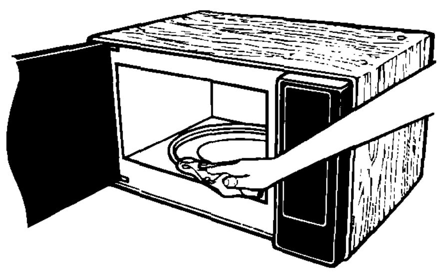
Nettoyage du four



Essuyer fréquemment les surfaces avec une éponge ou un essuie-tout imbibé d'eau tiède savonneuse. Il est possible d'ôter le plateau rotatif en verre pour le nettoyer. **Ne pas** faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque le plateau rotatif en verre a été enlevé pour le nettoyage. Pour d'autres renseignements concernant le plateau rotatif, voir la page 42.



Pour éliminer les souillures tenaces, faire bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur générée ramollira les souillures.

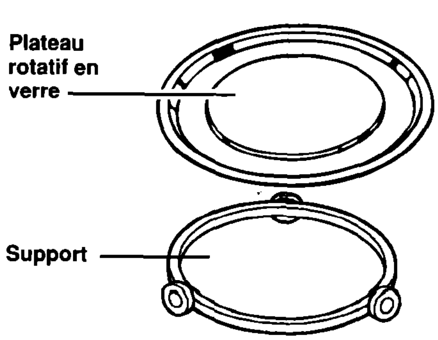


Veiller à maintenir la propreté des surfaces de contact entre la porte et le châssis du four (fermeture de la porte). Utiliser uniquement du savon ou un détergent doux non abrasif, appliqué avec une éponge ou un linge doux pour le nettoyage des surfaces. Bien rincer.

⚠ MISE EN GARDE

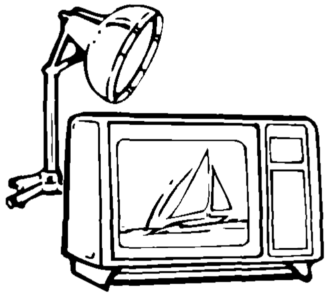
Risque de dommages pour le produit

Les produits de nettoyage abrasifs, tampons de laine d'acier, tissus rêches, etc., peuvent endommager le tableau de commande et les surfaces internes et externes du four. Utiliser une éponge et un détergent doux ou un essuie-tout et un produit de nettoyage pour vitres en vaporisateur. Vaporiser le produit de nettoyage pour vitres sur un essuie-tout et non pas directement sur les surfaces du four.



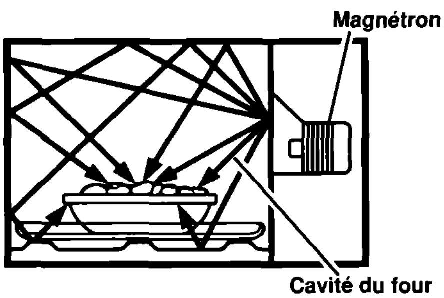
Pour nettoyer le plateau rotatif en verre, le laver dans de l'eau savonneuse; pour les zones comportant des souillures tenaces, utiliser un produit de nettoyage doux et une éponge à récurer. Le plateau rotatif en verre et son support sont lavables au lave-vaisselle.

Fonctionnement du four à micro-ondes

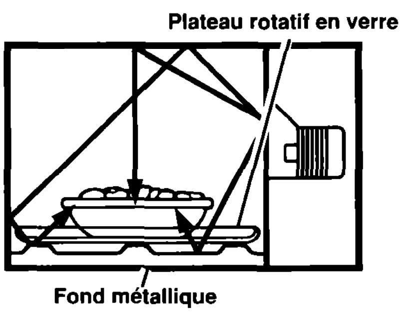


Le four à micro-ondes ne présente aucun danger. L'énergie des micro-ondes n'est pas chaude. Cette énergie provoque la génération de chaleur *au sein même des aliments*, et c'est cette chaleur qui en suscite la cuisson.

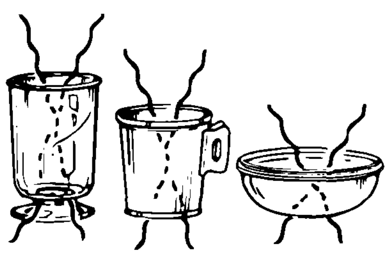
Les micro-ondes sont similaires aux ondes de télévision ou ondes lumineuses. On ne peut pas les voir, mais on peut observer leurs effets.



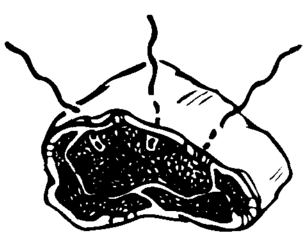
Les micro-ondes sont générées dans le four par un magnétron. Les micro-ondes sont introduites dans le four, où elles sont distribuées dans toutes les directions par un diffuseur (similaire à un ventilateur). Les micro-ondes sont reflétées par les parois métalliques du four, et elles sont absorbées par les produits alimentaires.



Le plateau rotatif en verre du four se laisse *traverser par les micro-ondes*; elles sont alors réfléchies par le fond métallique de la cavité du four; elles traversent de nouveau le plateau rotatif et sont absorbées par les aliments.



Les micro-ondes traversent la plupart des produits en verre, en papier et en matière plastique sans les échauffer; ainsi, seuls les aliments absorbent l'énergie des micro-ondes. Comme les micro-ondes sont réfléchies par les récipients métalliques, les produits alimentaires n'absorbent pas l'énergie des micro-ondes.



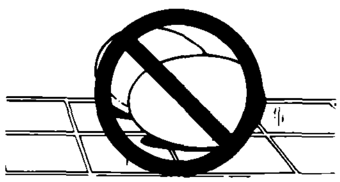
Les micro-ondes peuvent ne pas atteindre le centre d'un rôti. C'est la chaleur générée dans les couches périphériques qui suscite la cuisson du rôti jusqu'au centre. C'est l'une des raisons pour lesquelles on doit prévoir une certaine période d'attente à la fin de la cuisson de certains aliments (rôtis, pommes de terre en robe des champs), ou pour lesquelles il est nécessaire de remuer les ingrédients de certains mets au cours de la période de cuisson.

Les micro-ondes perturbent et déplacent les molécules d'eau contenues dans les aliments. *Alors que les molécules s'agitent et entrent* mutuellement en collision, de la chaleur est générée de la même manière que lorsqu'on se frotte les mains. C'est cette chaleur qui provoque la cuisson.

Mesures de sécurité à observer pour l'utilisation

⚠AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de brûlures, d'incendie, de choc électrique, de blessures, ou de dommages matériels lors de l'utilisation du four à micro-ondes, observer les précautions présentées aux pages 40 à 42.

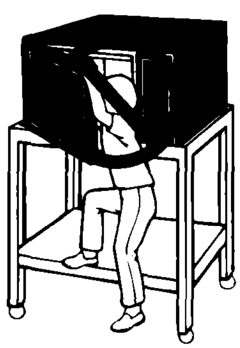


Ne jamais cuire ou réchauffer un oeuf. La vapeur qui s'accumule à l'intérieur d'un oeuf peut provoquer l'explosion, ce qui pourrait susciter des brûlures pour l'utilisateur et éventuellement des dommages pour le four. Couper des oeufs durs en tranches avant de les faire chauffer. Dans de rares cas, des oeufs pochés ont explosé. Couvrir les oeufs pochés; laisser s'écouler une période d'attente d'une minute avant de les couper.

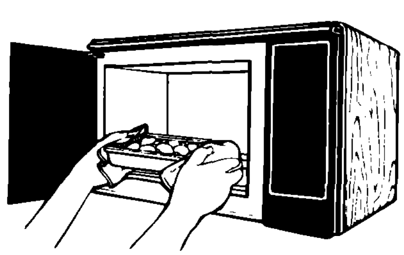


Remuer avant de faire chauffer.

Pour l'obtention de meilleurs résultats, remuer les liquides plusieurs fois avant de les chauffer ou de les réchauffer. Les liquides, chauffés dans certains récipients (particulièrement les récipients de forme cylindrique), peuvent s'échauffer excessivement. Le liquide peut émettre des projections bruyantes au cours du chauffage ou après, ou lors de l'addition d'ingrédients (café, etc.), ce qui suscite un risque de blessures pour l'utilisateur et un risque de dommages pour le four.



Ne jamais s'appuyer contre la porte ou laisser un enfant se suspendre à la porte lorsqu'elle est ouverte. Ceci peut susciter un risque de blessures.

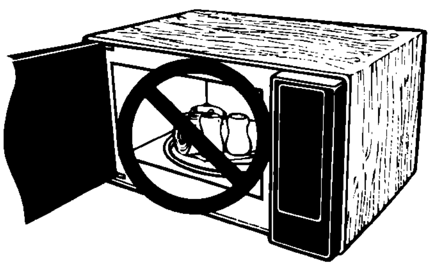


Utiliser des maniques. L'énergie des micro-ondes n'échauffe pas les récipients, mais les aliments chauds en suscitent l'échauffement.

Ne pas entreprendre des opérations de mise en conserve d'aliments dans le four. Les pots en verre fermés peuvent exploser, ce qui peut susciter un risque de blessures et de dommages pour le four.

Ne pas utiliser le four pour stériliser des objets (biberons, etc.). Il est difficile de maintenir la température élevée nécessaire pour une bonne stérilisation.

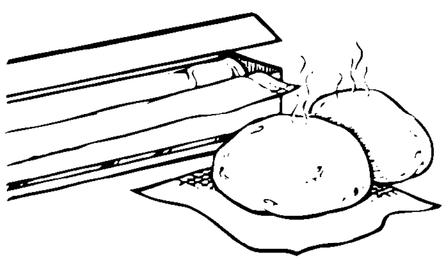
Ne pas exécuter des opérations de friture dans le four. Les ustensiles compatibles avec les micro-ondes ne conviennent pas pour la friture et il'est difficile de maintenir les températures nécessaires pour les opérations de friture.



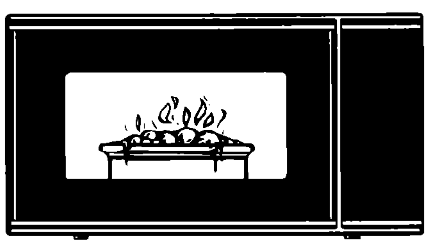
Ne pas utiliser le four comme emplacement de remisage. Ne pas laisser des produits en papier, livres ou ustensiles de cuisine dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Il y aurait un risque d'incendie si quelqu'un mettait le four en marche accidentellement.

Ne pas laisser les aliments ou récipients toucher la paroi supérieure ou les parois latérales de la cavité du four.

Ne pas chauffer, entreposer ou utiliser des matériaux inflammables dans le four ou à proximité. Les fumées générées pourraient susciter un risque d'incendie ou d'explosion.

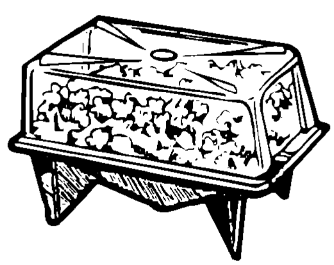


Ne pas faire cuire excessivement les pommes de terre. Il y a un risque d'incendie. À la fin de la période de cuisson recommandée, les pommes de terre devraient être encore légèrement fermes, parce que leur cuisson se poursuit au cours de la période d'attente. Après le chauffage au four à micro-ondes, envelopper les pommes de terre dans une feuille de papier aluminium et attendre 5 minutes. Leur cuisson se terminera.



Si un feu s'allume dans la cavité du four :

- **Ne pas ouvrir la porte du four.**
- **Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION) pour arrêter le four.**
- **Débrancher le four ou interrompre l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur de la ligne d'alimentation.**

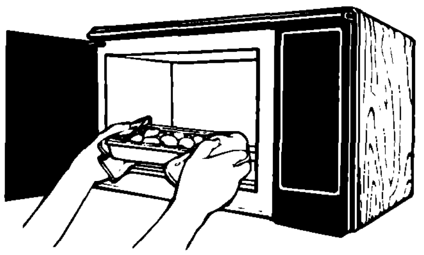


Ne pas préparer du maïs soufflé, sauf dans un appareil approuvé pour l'emploi dans un four à micro-ondes ou avec un appareil conçu spécialement pour les fours à micro-ondes.

Ne jamais essayer de faire souffler du maïs dans un sac de papier qui n'est pas conçu pour l'utilisation dans les fours à micro-ondes. Il pourrait en résulter une cuisson excessive, susceptible de générer de la fumée et de déclencher un feu.

Ne pas essayer de refaire souffler les grains qui n'ont pas été soufflés.

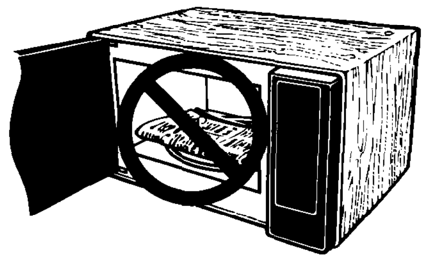
Ne pas réutiliser les sacs à maïs soufflé.



Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsqu'il est vide. Ceci pourrait en réduire la longévité.

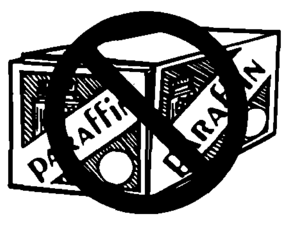
Pour les essais de programmation du four, placer un récipient d'eau dans le four.

Il est normal que la porte du four ait une apparence ondulée après une certaine période de fonctionnement.



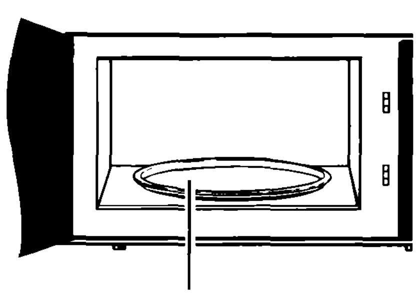
Ne pas placer de papier journal ou autre papier imprimé dans le four. Un feu pourrait se déclarer.

Ne pas essayer de faire sécher des fleurs, fruits, herbes, bois, papier, gourdes ou vêtements dans le four. Un feu pourrait se déclarer.



Ne pas entreprendre de faire fondre de la *paraffine dans le four.* La cire de paraffine ne fond pas dans un four à micro-ondes, car elle se laisse traverser par les micro-ondes.

Plateau rotatif en verre

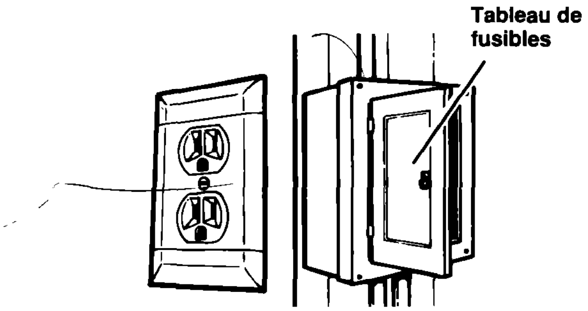


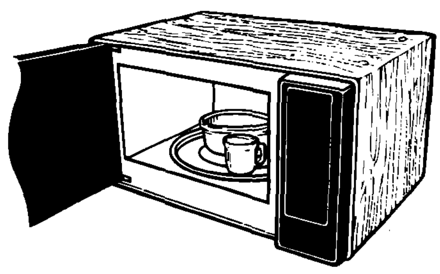
Plateau rotatif en verre

Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes si *le plateau rotatif en verre n'est pas correctement* placé.

Placer **soigneusement** les récipients de cuisson sur le plateau rotatif en verre pour éviter les risques de bris.

Manipuler le plateau rotatif en verre prudemment pour l'extraire du four, afin d'éviter les risques de bris. Si le plateau rotatif en verre se fissure ou se brise, contacter un établissement centre de service Procare pour le remplacer.





Renseignements généraux

Si la tension générée par la ligne d'alimentation électrique ou la prise de courant est inférieure à *la tension normale de 120 volts, la durée de* cuisson peut augmenter.

Pour déterminer si un plat ou un ustensile peut être utilisé en sécurité dans le four, placer l'ustensile ou le plat dans le four et une tasse d'eau à côté. Faire fonctionner le four pendant une minute à la puissance de chauffage maximale (100 %). **Si le plat ou l'ustensile s'échauffe tandis que l'eau reste froide, ne pas utiliser ce plat ou ustensile.** Certains matériaux (mélamine, Centura, etc.) absorbent l'énergie des micro-ondes et deviennent brûlants; ceci ralentit les opérations de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE

Risque de dommages pour le produit

Ôter les attaches métalliques des sacs en papier ou en matière plastique avant de les placer dans le four. Les opérations de cuisson dans des récipients métalliques qui ne sont pas conçus pour l'utilisation dans un four à micro-ondes peuvent faire subir des dommages au four, de même que les récipients comportant des composants métalliques dissimulés (attaches, décoration de feuille métallique, agrafes, glaçures métalliques ou garniture).

Guide de cuisson

Tableau des puissances de chauffage du four à micro-ondes

Le four à micro-ondes est doté de dix niveaux préréglés de la puissance de chauffage (11 niveaux, si on tient compte de la valeur "0"), ce qui procure une flexibilité maximale et un contrôle total sur les opérations de cuisson. À la fin de l'exécution du programme de cuisson, le four émet quatre signaux sonores. Le tableau ci-dessous présente des exemples d'utilisation des diverses puissances de chauffage pour la préparations des mets.

PUISSANCE DE CHAUFFAGE	UTILISATIONS
Puissance maximale (100%)	• Ébullition de l'eau • Brunissage du boeuf haché • Sucreries • Cuisson de portions de volaille, filets de poissons • Cuisson des légumes • Cuisson des pièces de viandes tendres • Fonte du chocolat
9 (90%)	• Réchauffage du riz, des pâtes et des légumes
8 (80%)	• Réchauffage rapide de mets préparés • Réchauffage de sandwiches
7 (70%–Moyenne/maximale)	• Cuisson de poisson entier • Cuisson de pain de viande • Cuisson de gâteaux et pains • Cuisson de plats en sauce • Cuisson de rôtis de côtes
6 (60%)	• Cuisson du veau • Cuisson de flans et crèmes renversées
5 (50%–Moyenne)	• Cuisson de jambon, volaille entière, agneau • Cuisson de rôti braisé • Cuisson de quiches
3 (30%–Moyenne/basse)	• Décongélation pour la plupart des aliments • Cuisson des pièces de viande moins tendres • Cuisson de côtes et rôtis de porc
2 (20%)	• Léger réchauffage des fruits froids • Clarification du beurre • Amollissement du beurre • Amollissement des fromages à la crème
1 (10%–Basse)	• Levée des pâtes contenant de la levure • Maintien en température des plats en sauce ou d'un plat principal
0 (0%)	• Période d'attente • Minuterie

Préparation d'oeufs brouillés

OEUFS	LAIT (c. à s.)	BEURRE (c. à thé)	DURÉE DE CUISSON PUISSANCE 7	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
1	1	1	50 à 60 secondes	Utiliser un bol ou une tasse à crème renversée allant au four à micro-ondes, de 280 g (10 oz) pour 1 ou 2 oeufs; utiliser un récipient de 1 L pour four à micro-ondes pour 4 à 6 oeufs. Placer le beurre dans le récipient. Faire chauffer sans couvrir pendant 20 à 40 secondes à la puissance MAXIMALE (HIGH) pour faire fondre le beurre. Battre ensemble les oeufs et le lait avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène; incorporer au beurre fondu. Cuire à découvert, conformément aux indications du tableau, au niveau de puissance 7. Au milieu de la période de cuisson, remuer les oeufs. Couvrir avec du papier ciré et attendre de 1 à 3 minutes. Remuer et assaisonner au goût.
2	2	2	2 à 2 1/2 minutes	
4	4	4	3 1/2 à 4 minutes	
6	6	6	5 à 6 minutes	

Viande

Maintenant, grâce au four à micro-ondes, vous pouvez préparer un repas deux fois plus important en deux fois moins de temps. Mieux encore, vous n'avez pas besoin de penser à sortir la viande du congélateur le matin pour le repas du soir. Les techniques de décongélation et de cuisson rapide éliminent ces étapes de planification des repas.

Cuisson de la viande : conseils et techniques

- Décongeler complètement la pièce de viande avant de commencer la cuisson.
- Enlever l'excès de graisse.
- Placer la viande sur un plateau à rôti pour four à micro-ondes, côté gras dessous.
- Retourner la viande au milieu de la période de cuisson pour obtenir une cuisson uniforme.
- Répartir la viande de manière que les portions les plus épaisses soient placées à la périphérie du plat.
- Vider le jus à mesure qu'il s'accumule pour minimiser les projections et pour éviter que la face inférieure de la viande soit insuffisamment cuite.
- Protéger les portions minces ou osseuses avec des bandes de papier aluminium pour empêcher une cuisson excessive. Placer ces bandes de papier aluminium à au moins 2,5 cm (1 pouce) des parois du four; ne pas couvrir ainsi plus d'un tiers de la viande à un moment quelconque.
- Couvrir la viande avec du papier ciré pour éviter les projections.
- Pendant la période d'attente de 10 à 15 minutes après que la viande ait été retirée du four à micro-ondes, couvrir le plat de papier aluminium. Au cours de la période d'attente, la température interne de la viande peut augmenter de 3 à 9 °C (5 à 15 °F).
- Pour la cuisson des viandes moins tendres, utiliser des sacs de cuisson.

Volaille

Le poulet cuit au four à micro-ondes est juteux et succulent. La surface d'une volaille entière devient dorée, mais pas croustillante. Pour obtenir une surface croustillante, placer la volaille dans un four conventionnel à 230 °C (450 °F) de 10 à 15 minutes. La même technique est également pratique lorsqu'on veut faire griller superficiellement un mets généralement préparé au barbecue. Décongeler et précuire dans le four à micro-ondes, puis effectuer une fin de cuisson rapide au gril pour obtenir la saveur d'un mets préparé au barbecue.

Cuisson de la volaille : conseils et techniques

- Décongeler complètement la volaille avant la cuisson.
- Répartir la volaille de manière que les portions les plus épaisses soient placées à la périphérie du plat. Pour la cuisson des cuisses, les répartir comme les rayons d'une roue.
- Couvrir le plat de cuisson de papier ciré pour minimiser les projections.
- Retourner la volaille entière et les portions de volaille pour obtenir une cuisson uniforme.
- Vider et jeter le jus qui s'accumule.
- Protéger les portions minces ou osseuses avec des bandes de papier aluminium pour empêcher une cuisson excessive. Placer ces bandes à au moins 2,5 cm (1 pouce) des parois du four et des autres morceaux d'aluminium.
- Utiliser un agent de brunissage ou faire cuire avec une sauce pour obtenir l'apparence du brunissage.
- Faire cuire la volaille jusqu'à ce que la teinte rosée disparaisse et que le jus qui s'accumule soit limpide. La température des cuisses après la cuisson devrait atteindre de 82 à 90 °C (180 à 185 °F). Pendant la période d'attente de 10 minutes, couvrir le mets de papier d'aluminium.

Poisson et crustacés

Les poissons et les crustacés cuisent très bien au four à micro-ondes; du fait de leur teneur élevée en eau, la cuisson est rapide. En quelques minutes, vos fruits de mer seront tendres et juteux, et conserveront leur goût et leur saveur.

Cuisson du poisson et des crustacés : conseils et techiques

- Décongeler complètement les poissons et les crustacés avant la cuisson.
- Répartir les morceaux non uniformes avec la partie la plus épaisse à la périphérie du plat. Pour obtenir une cuisson uniforme, répartir les crustacés en une seule couche.
- Toujours utiliser une période de cuisson de durée minimale. Le poisson est bien cuit dès l'instant où la chair devient opaque et où les parties les plus épaisses commencent à se détacher. Les crustacés sont bien cuits lorsque la carapace prend une teinte rose à rouge, et lorsque la chair est ferme et opaque.
- Le type de couverture utilisée détermine si le poisson est rôti ou poché. Pour le pochage, recouvrir le poisson d'un film en matière plastique ou d'un couvercle pour four à micro-ondes, avec un évent; pour un poisson rôti, recouvrir le récipient de papier ciré.
- Pour la cuisson d'un poisson enduit ou préparé avec une sauce, cuire sans couvrir ou en couvrant légèrement avec du papier ciré. Ceci empêche l'enduit de s'amollir et la sauce de se diluer.

Gâteaux et tartes

Faites cuire votre prochain gâteau ou votre prochaine tarte au four à micro-ondes. Non seulement la cuisson prendra moitié moins de temps, mais ils seront délicieux! Les gâteaux présentent des caractéristiques supérieures de texture et de hauteur, et ils sont plus légers que les gâteaux conventionnels. Les pâtes à tarte sont plus feuilletées.

Gâteaux et tartes au four à micro-ondes : conseils et techniques

- Lors de la préparation des garnitures de tartes, réduire légèrement la quantité de liquide indiquée dans les recettes conventionnelles.
- Les pâtisseries ne brunissent pas, mais sont plus feuilletées. Pour ajouter de la couleur, badigeonner la pâte avec de l'extrait de vanille, avant la cuisson.
- Cuire les tartes dans un moule à tarte pour four à micro-ondes. Piquer la pâte avant la cuisson. La pâte est cuite lorsque le fond est opaque et sec.
- Il est facile de préparer des croûtes aux biscuits au four à micro-ondes.
- Pour la cuisson des gâteaux, remplir le plat à moitié seulement, car les gâteaux cuits au four à micro-ondes montent plus haut que lors de la cuisson conventionnelle.
- La cuisson d'un gâteau est terminée lorsqu'un cure-dent inséré près du centre en ressort propre. Juste après que le gâteau soit sorti du four, il peut y avoir certaines zones humides sur le haut. Elles disparaissent au cours de la période d'attente.
- La cuisson des gâteaux des anges, des gâteaux éponges et des choux à la crème, nécessite une chaleur sèche; par conséquent, pour l'obtention de meilleurs résultats, on doit les cuire dans un four conventionnel.

Réchauffage

Pour chauffer ou réchauffer correctement un mets au four à micro-ondes, il est important d'observer plusieurs directives. Mesurer la quantité d'aliments de manière à déterminer correctement la durée de réchauffage nécessaire. Répartir les portions et morceaux selon un motif circulaire pour l'obtention de meilleurs résultats. Les aliments qui sont déjà à la température de la pièce se réchaufferont plus rapidement que ceux qui sortent du réfrigérateur. Verser les aliments en conserve dans un récipient pour four à micro-ondes. Les aliments se réchauffent plus uniformément lorsqu'ils sont recouverts d'une feuille en matière plastique ou d'un couvercle, avec évent, pour four à micro-ondes. Ôter prudemment le matériau de couverture pour éviter les brûlures par la vapeur. Utiliser le tableau suivant comme guide pour réchauffer les aliments cuits.

PRODUIT	PUISSANCE DE CHAUFFAGE	DURÉE DE CUISSON	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
Viande en tranches 3 tranches (1,25 cm [½ po] d'épaisseur)	8	30 à 60 sec.	Placer les tranches de viande sur un plat pour four à micro-ondes. Couvrir d'une feuille en matière plastique avec évent. **REMARQUE :** La présence d'une sauce rend la viande plus juteuse.
Morceaux de poulet 1 poitrine 1 pilon et une cuisse	 8 8	 1½ à 2 min 1 à 1½ min	Placer les morceaux de poulet sur un plat pour four à micro-ondes. Couvrir d'une feuille en matière plastique avec évent.
Poisson (De 170 à 225 g [6 à 8 oz])	8	1½ à 2 min	Placer le poisson sur un plat pour four à micro-ondes. Couvrir d'une feuille en matière plastique avec évent.
Lasagnes 1 portion (300 g [10 ½ oz])	8	3½ à 4½ min	Placer les lasagnes sur un plat pour four à micro-ondes. Couvrir d'une feuille en matière plastique avec évent.
Plat en sauce 250 mL (1 tasse) 1 L (4 tasses)	 8 8	 1 à 1½ min 5 à 5½ min	Cuire dans un récipient couvert pour four à micro-ondes; remuer une fois au milieu de la cuisson.
Plat en sauce crème ou fromage 250 mL (1 tasse) 1 L (4 tasses)	 5 5	 2 à 3 min 11½ à 12½ min	Cuire dans un récipient couvert pour four à micro-ondes; remuer une fois au milieu de la cuisson.
Purée de pommes de terre 250 mL (1 tasse) 1 L (4 tasses)	 8 8	 3 à 3½ min 6 à 6½ min	Cuire dans un récipient couvert pour four à micro-ondes; remuer une fois au milieu de la cuisson.
Ravioli ou pâtes en sauce 250 mL (1 tasse) 1 L (4 tasses)	 9 9	 2 à 3 min 7 à 8 min	Cuire dans un récipient couvert pour four à micro-ondes; remuer une fois au milieu de la cuisson.
Riz 250 mL (1 tasse) 1 L (4 tasses)	 9 9	 1 à 1½ min 3½ à 4 min	Cuire dans un récipient couvert pour four à micro-ondes; remuer une fois au milieu de la cuisson.
Petits pains à sandwich 1 pain	8	10 à 15 sec.	Envelopper dans du papier essuie-tout; placer sur un plat à rôti.
Légumes 250 mL (1 tasse) 1 L (4 tasses)	 9 9	 1 à 1½ min 5½ à 6½ min	Cuire dans un récipient couvert pour four à micro-ondes; remuer une fois au milieu de la cuisson.

Avant de contacter le département de service...

Les problèmes de performance sont souvent dus à de petites choses que vous pouvez identifier vous-même et régler sans outillage.

Si rien ne fonctionne :

- Le cordon d'alimentation est-il branché sur une prise de courant alimentée à la tension convenable? (Voir les instructions d'installation.)
- Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur est-il ouvert?
- L'alimentation est-elle interrompue? (Contacter la compagnie de distribution d'électricité.)

Si le four à micro-ondes ne fonctionne pas :

- Le four est-il utilisé comme minuterie?
- La porte est-elle bien fermée et verrouillée?
- Avez-vous appuyé sur la touche START (MISE EN MARCHE)?
- Avez-vous exactement suivi les instructions?
- Avez-vous appuyé sur la touche CANCEL (ANNULATION) pour annuler une programmation précédente?

Si la durée de cuisson semble un peu trop longue :

- La tension d'alimentation de la résidence ou de la prise de courant est-elle inférieure à la valeur normale? La compagnie de distribution d'électricité peut vous indiquer si la tension de distribution est basse. Un électricien/technicien d'entretien peut vous dire si la tension de la prise de courant est insuffisante.
- Utilisez-vous la puissance de chauffage recommandée?
- Augmentez-vous suffisamment la durée de la période de cuisson pour la cuisson d'une plus grande quantité d'aliments?

L'afficheur indique le décompte de la période de cuisson, mais la cuisson ne se produit pas :

- La porte du four est-elle convenablement fermée?
- Utilisez-vous le four comme minuterie?
- Est-ce une période d'attente entre DÉCONGÉLATION RAPIDE (QUICK DEFROST) et CUISSON 1 (COOK 1)? (Voir aux pages 20-22.)

Le four n'émet pas le signal sonore de programmation :

- La commande est-elle correcte?
- Le signal sonore a-t-il été annulé? (Voir page 13.)

Le ventilateur semble tourner plus lentement que d'habitude :

- Le four a-t-il été entreposé à basse température? Le ventilateur tournera plus lentement jusqu'à ce que le four atteigne la température normale de la pièce.

S'il y a eu une interruption de l'alimentation, l'afficheur indique "88:88". Régler de nouveau l'horloge. (Voir page 14.)

SUCCURSALES DE SERVICE DIRECT DE L'USINE

PROCARE SERVICE D'APPAREILS MENAGERS - INGLIS LIMITÉE SERVICE AUX CONSOMMATEURS

COLOMBIE-BRITANNIQUE

Vancouver	Procare Service d'appareils ménagers 2991 Grandview Hwy. (604) 432-7416
Victoria	Procare Service d'appareils ménagers 3117 Steele Street (604) 386-2208
Surrey	Procare Service d'appareils ménagers Unit #2, 8145 130th St. (604) 590-6422

ALBERTA

Calgary	Procare Service d'appareils ménagers #15, 6025 12th Street S.E. (403) 253-9267
Edmonton	Procare Service d'appareils ménagerss 12235 Fort Road (403) 474-8576

ONTARIO

Toronto (Mississauga)	Procare Service d'appareils ménagers 5945 Ambler Drive (416) 624-2800
Toronto (Markham)	Procare Service d'appareils ménagers 110 Torbay Road, Unit #1 (416) 475-9511
Windsor	Procare Service d'appareils ménagers 3180 Grand Marais Ave. E. (519) 944-3551
London	Procare Service d'appareils ménagers 317 Adelaide St. S. Suite #109 (519) 686-8633
Hamilton	Procare Service d'appareils ménagers 310 Kenora Ave. (416) 560-7444
Barrie	Procare Service d'appareils ménagers 4 Alliance Blvd., Units #2 & 3 (705) 726-3922
Ottawa	Procare Service d'appareils ménagers 28 Capital Drive (613) 225-0510

SASKATCHEWAN

Regina	Procare Service d'appareils ménagers 660 Henderson Drive (306) 569-9681
Saskatoon	Procare Service d'appareils ménagers 1505 Ontario Ave. (306) 652-9285

MANITOBA

Winnipeg	Procare Service d'appareils ménagers 1683 Church Ave. (204) 694-5308

QUÉBEC

Montréal (Ouest)	Procare Service d'appareils ménagers 6230, Route Transcanadienne Ville St. Laurent (514) 735-8402
Montréal (Est)	Procare Service d'appareils ménagers 8620, boul. Pie IX (514) 376-5260-65
Brossard	Procare Service d'appareils ménagers 9605-F, rue Ignace (514) 397-1840
Chicoutimi	Procare Service d'appareils ménagers 163, ouest rue Bossé (418) 543-0267
Québec	Procare Service d'appareils ménagers 5275, boul. Wilfrid Hamel Suite #140 (418) 871-5251
Sherbrooke	Procare Service d'appareils ménagers 483, boul. Industriel (819) 564-6565
Trois-Rivières	Procare Service d'appareils ménagers 6183, rue Corbeil (819) 375-9674

NOUVELLE-ÉCOSSE

Dartmouth	Procare Service d'appareils ménagers 10 Akerley Blvd., Suite #23 (902) 468-6634

Pour obtenir les services nécessaires dans les régions autres que celles mentionnées ci-dessus, veuillez contacter votre concessionnaire d'appareils ménagers.

Remarque

Remarque

Garantie des fours à micro-ondes WHIRLPOOL*

MW008

DURÉE DE LA PÉRIODE DE GARANTIE	WHIRLPOOL PAIERA POUR
GARANTIE COMPLÈTE D'UNE ANNÉE À compter de la date d'achat	FSP*, pièces de rechange et main-d'oeuvre pour la correction des vices de matériau et de fabrication. Les travaux d'entretien doivent être exécutés par un centre de service d'appareils ménagers Procare ou d'un centre d'entretien autorisé.
GARANTIE LIMITÉE DE QUATRE ANS De la deuxième à la cinquième année à compter de la date d'achat.	FSP*, remplacement du tube magnétron du four à micro-ondes, en cas de vices de matériau ou de fabrication.

WHIRLPOOL NE PAIERA PAS POUR CE QUI SUIT

A. Les visites du personnel d'entretien pour les incidents suivants :
1. Correction de l'installation du four à micro-ondes.
2. Instruction de l'utilisateur quant à l'utilisation du four à micro-ondes.
3. Remplacement des fusibles ou correction du câblage de la résidence.
4. Remplacement de lampes accessibles au propriétaire.

B. Réparations imputables à une utilisation du four à micro-ondes autre que l'utilisation normale par une seule famille.

C. Service à domicile. L'appareil doit être amené au centre de service d'appareils ménagers Procare ou à un centre d'entretien autorisé.

D. Dommages du four à micro-ondes et imputables à un accident, usage impropre, incendie, inondation, désastres naturels ou utilisation du produit non approuvée par Whirlpool.

E. Frais de main-d'oeuvre pour la période de garantie limitée.

F. Réparations des pièces ou systèmes imputables à des modifications non autorisées de l'appareil.

WHIRLPOOL CORPORATION N'ENCOURRA AUCUNE OBLIGATION AU TITRE DE DOMMAGES ACCIDENTELS OU INDIRECTS. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects, de sorte que cette limite ou exclusion peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques; vous pouvez également bénéficier d'autres droits, variables d'une province à une autre.

Si le service est nécessaire, voir d'abord la section de ce manuel "Avant de contacter le département de service." Après avoir vérifié "Avant de contacter le département de service," une aide additionnelle peut être trouvée en se référant à la page 49 pour une liste des centres de service d'appareils ménagers Procare.

Pièce n° 3B73643C/4358236

Imprimé en Corée
1/92